



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## „La Porte du Ciel“ La Clape, rouge

Region: Languedoc  
Erzeuger: Château la Negly - La Clape  
Alkoholgehalt: 15,5 % vol.  
Rebsorte: Syrah  
Bestell-Nr.: FLA050718

### **Die Steigerung von Superlativ? Das hier! Der geniale 2018-Jahrgang des raren Syrah-Traumstoffs!**

97–99 Punkte: „It’s another magical wine from this estate I wish every reader could taste!“ – JEB DUNNUCK

Während beim vollmundig-kraftigen, voluminös-fruchtigen und so unwiderstehlich eleganten „Clos des Truffiers“ einer der ausschlaggebenden Geschmacksfaktoren die alten Rebstöcke sind, die Vater Max in den 1960ern gepflanzt hat, prägen den „La Porte du Ciel“ Syrah- und alte Grenache-Reben, die Jean Paux-Rosset seit über 30 Jahren auf einer 3,2 Hektar großen Parzelle, in unmittelbarer Nähe seines Châteaux, hegt und pflegt. Die Erträge sind mit 10 bis 12 Hektolitern pro Hektar entsprechend gering, die Jahresproduktion des raren Traumstoff liegt bei 4.000 Flaschen. Auch hier gilt: In den naturnah bewirtschafteten Weinbergen werden nur optimal ausgereifte Trauben (selbstverständlich) handgelesen und doppelten manuell sortiert. Die vollständig entrappten Weinbeeren mazerieren 60 Tage lang und kommen danach für 24 Monate in neue Barriques aus französischem Holz und werden ohne Schönung und ohne Filtration gefüllt.

Das spiegelt im Glas der fast undurchsichtig schwarzviolette Kern wider, nur am Rand gibt es etwas rötlichere Reflexe. Das Bouquet offenbart sich langsam, Stück für Stück. Denn ebenso dunkel sind die Früchte, die sich mehr herauschälen, denn springen: Kirsche, Heidelbeere und Brombeere. Sehr mineralisch vibrierend, ein wenig metallisch, ein wenig nach Minze. Luft und Zeit sind die Stichworte, die es braucht zum Öffnen des Tores zur Schatzkammer dieser Trouvaille. Dann kommen – immer changierend und in homöopathischer Dosierung – schwarzer Trüffel, Graphit, Harz, Espresso, Schokolade, Tabak zum Vorschein.

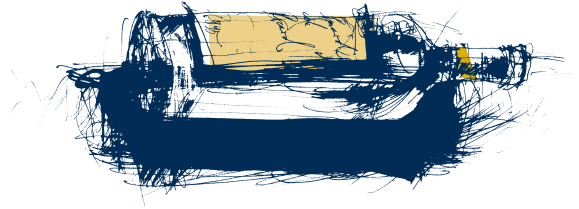
Auch am Gaumen ist der Wein erst einmal ein ganz schönes „Brett“, der noch ein ganze Weile im Glas enorm dicht, ja geradezu „fest“ wirkt. Erkennbar ist, wieviel unter der verschlossenen Oberfläche an Intensität, Frucht und Struktur schlummert. Er braucht in diesem jungen Stadium einige Zeit (rechnen Sie durchaus in Stunden), um sich zu öffnen, sich zu setzen. Das Warten belohnen süßes Extrakt auf der Zunge, dunkle Kirsche mit einer Spur Zwetschkenröster, unterlegt mit den Umami-Noten einer intensiven Kalbsjus,



**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

*gleichzeitig durchzogen von nachhallender Mineralität und einer feinziselierten Säure. Ein langanhaltendes Gesamterlebnis, an das sich die präsenten, ungemein weichen Tanninen anschmiegen.*

*In diesem Jahrgang ist mit dem „La Porte du Ciel“ ein in sich ruhendes Meisterwerk entstanden. Bisher unerwähnt blieben die 15,5 Volumenprozent Alkohol – aus gutem Grund: die sind nämlich nicht spürbar, da superb in diesem Reigen aus Kraft, Fülle, Extrakt und Säure integriert. Wir kommen nicht umhin zu erwähnen – der Vergleich mit dem „Clos des Truffiers“ bei diesem Einzellagen-Raritäten-Duo liegt auf der Hand –, dass die „Himmelstür“ in diesem Jahr in Sachen Eleganz und Komplexität nahezu gleichauf ist, dabei vielleicht einen Hauch wilder und kühler wirkt.*