

## „Le Caillou“ Côtes-du-Rhône, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS020120

### Côtes-du-Rhône-Allzweckwaffe: Substanz, Frische, Saftigkeit, Würze und Geschmeidigkeit!

Der „Le Caillou“ ist – überhaupt nicht despektierlich – so etwas wie der Brot-und-Butter-Weins des ungemein sympathischen Bio-Weinguts, das auch immer mehr biodynamische Lehre in ihre Süd-Rhône-Weine einfließen lässt. Vor allem ist es die Basis, bei der es bei Domaine Clos du Caillou bereits mit Spaß und Qualität losgeht. Zwar kennen viele Südfrankreich-Freunde und -Fans dieser feinen Rotweine die lustige, ein wenig skurrile Anekdote bereits, die zeigt, welches Terroir hier vorherrscht und wie sich das Lagen-Ungleichgewicht aus Côtes-du-Rhône und Châteauneuf-du-Pape und somit der weiße Fleck inmitten der berühmten „CdP“-Appellation erklärt. Weil das Weingut zu Beginn seiner Historie auch ein Jagdrevier war, empfingen 1936 bewaffnete Arbeiter die Regierungsexperten, die zum Vermessen des Landes für die Aufnahme in die namhafte Appellation gekommen waren, und abgewiesen zogen sie unverrichteter Dinge ab. Aber Historie hin und Philosophie her – am Ende sind es mitunter Terroir und Winzerhandwerk, die einen guten Wein ausmachen. Die 60 Jahre alten Reben für die typische Grenache (80%) basierte Cuvée mit Syrah (10%) sowie Mourvèdre und Cinsault stehen auf sandigen Böden, die den Weinen später Eleganz und Finesse verleihen und für Konzentration bei einem Ertrag von 31 Hektolitern pro Hektar sorgen. Die Trauben vergären dann mehrheitlich entrappt spontan und reifen kurz in Betontanks. Das wiederum betont bei aller Kraft die unbeschreiblich schöne Fruchtigkeit und die mitreißende Frische des dunkelroten, leicht purpurnen Weins. Herrlich dieser präzise Kirschduft im Zusammenspiel mit Brombeeren und Waldhimbeeren. An ein Vorbeigehen an ein mit den typischen mediterranen Kräutern der Region (Thymian, Rosmarin) bepflanztes Beet erinnert die mit einer Nuance Orangenabrieb versetzte Würze und lädt zum Probieren ein. Und am Gaumen zeigt sich der Rotwein erst recht très charmant, greift die Frucht und Würze des Bouquets auf und schmiegt sich bei herrlichem Trinkvergnügen nur an. Da wirken zarte Tannine im Zusammenspiel mit der Frische wahre Wunder! Ein Wein, beinahe für jeden Tag gemacht, für jede Rotwein-Gelegenheit, der wunderbar zu gegrillten Lammkoteletts oder würzigen französischen Gemüsegerichten passt –



Kontrollstelle: FR-BIO-10



und natürlich auch wunderbar zu einem – überhaupt nicht despektierlich – Sauerteigbrot mit Salzbutter und

Trinkempfehlung: Unbedingt ab sofort und locker-lässig bis 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333