

„Bastide Miraflores“ Syrah & Vieilles Vignes de Grenache Côtes du Roussillon, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Lafage - Roussillon
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRO050319

91 Punkte: „Es ist schwer, diese Art von Qualität zum empfohlenen Verkaufspreis zu übertreffen.“ – Joe Czerwinski (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

Czerwinski (Robert Parker's WINE ADVOCATE) zitiert, weil er es so treffend auf den Punkt bringt: „Der umtriebige Jean-Marc Lafage und seine Frau, die Önologin Éliane, bringen aus ihren weitläufigen Ländereien im Roussillon immer wieder großartige Weine hervor. Alleine die hochmoderne Weinkellerei hat sie an die Spitze der Erzeuger in der Region geführt.“ Tatsächlich kann man die Arbeit der beiden kaum hoch genug einschätzen, verbinden sie doch die Idee von Qualität und unverwechselbarem Charakter ihrer Weine mit Preisen, wie man sie sonst kaum noch findet. Das gilt nicht zuletzt für den „Bastide Miraflores“ von 2019. Das unterstreicht auch Joe Czerwinski: „Es ist schwer, diese Art von Qualität zum empfohlenen Verkaufspreis zu übertreffen.“ Das ist vor allem dann beeindruckend, wenn man sich im Roussillon, genauer gesagt in Agly und Maury, die alten Weinberge anschaut, aus denen dieser Wein erzeugt wird. Die Cuvée aus 74% Syrah und 26% Grenache Noir stammt teils von alluvialen Kies- und Schwemmlandböden, teils vom Schiefer. Nach der Handlese und der sorgfältigen Selektion der Trauben im Weinberg und im Keller wurden die entrappten Grenache-Beeren nach einer langen und kühlen Vorvergärung über 42 Tage hinweg im Zement-Cuve auf der Maische vergoren. Der Syrah wurde als ganze Traube vergoren. Die Grenache wurde gleichfalls im Zement ausgebaut, der Syrah in tonneaux von 500 Litern. So ist hier ein tief kirschfarbener Wein mit leicht violetten Reflexen entstanden, der verführerisch und eindringlich nach reifen Blaubeeren und Boysenbeeren, nach



Brombeeren und Pflaumen duftet, die sich mit Veilchen, Pfeffer und Süßholz, Vanille und Eiche verbinden und von ein wenig Garrigue garniert werden. Der mediterrane Eindruck des „Bastide Miraflores“ wird am Gaumen durch die verführerische Kombination von Reife und Frische, Saftigkeit und Würze sowie Garrigue und Salzigkeit verstärkt. Man kann hier den Eindruck gewinnen, als stehe man mit einem Eimer vollreifer Trauben inmitten der von Garrigue und Pinien geprägten Landschaft, während vom nahen Mittelmeer eine frische Brise herüberweht. Das ist ein zutiefst befriedigender Rotwein des Südens, der allerdings Fernweh auslösen könnte.

Trinkempfehlung: Ab jetzt und bis 2023+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	33 mg/l
Restzucker	2,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	80 mg/l
Gesamtsäure	5,2 g/l	Analysedatum	17.06.2021

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

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: KRSAD555