

## „Jeux de Clés“ Grenache Vin de France, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Deux Clés - Corbières
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FLA290720

### Ein tiefer, dunkler, würziger und sinnlicher Grenache. Ein Fest für die Sinne!

Wenn es um den „Jeux de Clés“ geht, dann verhält es sich mit dem 2020er-Jahrgang so wie mit den Vorgängerjahrgängen. Wenn wir den Korken aufziehen und einschenken, sind wir immer kurz erstaunt. Und dann erinnern wir uns, dass wir es im letzten Jahr auch schon waren. Wir haben hier einen reinsortigen Grenache im Glas, der so ganz anders aussieht als viele hellere Grenache von der Rhône und erst recht aus den Anbaugebieten rund um Madrid. Die Grenache-Trauben stammen von den tonig kalkigen und mit vielen Mineralien und Spurenelementen gesegneten Böden rund um Fontjoncouse, wo das Winzerehepaar Gaëlle und Florian Richter sein Zuhause gefunden hat. Es ist ein Wein von alten Reben, den die beiden reinsortig ausbauen, ihn dann allerdings, den Richtlinien der AOC Corbières entsprechend, nur als „Vin de France“ deklarieren dürfen. Denn ein klassischer „Corbières“ ist immer eine Cuvée mehrerer (halbwegs) autochthoner Sorten. Für den „Jeux de Clés“ wurde Grenache Noir spontan vergoren und dann in gebrauchten 228-Liter-Barris ausgebaut. Auch wenn dieser Wein optisch einem Syrah gleicht, wird spätestens, wenn man die Nase ans Glas hält, die Rebsorte klar. Hier dominieren reife Himbeeren und Walderdbeeren sowie etwas Vanille und einiges an Süßholz. Hinzu kommen erdige Noten und dunkel wirkendes Gestein, einige Holunderbeeren und die Erdigkeit von Roter Bete, etwas trockenes Holz und trockener Waldboden. Am Gaumen wirkt der „Jeux de Clés“ balanciert und stimmig, frisch und saftig, vor allem aber überaus sinnlich in der pudrigen Textur



des Tannins und der cremigen Frucht. Die Frucht zeigt sich so dunkel wie im Duft und wird wiederum von Süßholz, ein wenig Muskatnuss, Garrigue und Stein begleitet, wobei sich die herben Komponenten nahtlos zur süßen Frucht fügen. Im Finale packt der Wein nochmals zu, zeigt sich kraftvoll, saftig und mit viel Trinkfluss. Die Power, die er hat, hüllt in Samt und Seide. Das ist einfach großartig!

Trinkempfehlung: Der Wein ist jetzt mit Genuss zu trinken und zeigt noch deutlich Primärfrucht. Seinen Höhepunkt dürfte er

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	7 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	16 mg/l
Gesamtsäure	5,6 g/l	Analysedatum	11.08.2021

---

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](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