

„Saint Sylvestre – Rouge“ Languedoc, rouge (2019)

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Saint Sylvestre - Terrasses du Larzac
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FLA250119

GSM – Grenache, Syrah und Mourvèdre in formvollendet finessenreicher Interpretation!

Weit oberhalb von Montpellier, nur unweit entfernt von den Gorges de l'Herault, liegt die Domaine Saint Sylvestre, die Vincent Guizard und seine Frau Sophie im Jahr 2010 gegründet haben. Innerhalb kürzester Zeit sind sie bekannt geworden. Grundlage ihres Erfolges war von Beginn an ein Wein, der von den beiden ganz einfach als „Saint Sylvestre Rouge“ bezeichnet wurde. Er stammt aus dem Weinberg, den Vincent von seinem Großvater übernommen hat. Jahre zuvor hatte er die Frucht schon in den „Signature-Wein“ der Domaine de Montcalmès einfließen lassen, die er einige Jahre lang zusammen mit seinem Cousin geführt hatte, bevor er sich schließlich zusammen mit seiner Frau selbstständig gemacht hat. Seinerzeit schon hatte er gezeigt, was in diesem Weinberg steckt. Doch seit 2010 sind die Ergebnisse konstant noch beeindruckender geworden. Das liegt an der hingebungsvollen Arbeit der beiden, am Alter der Reben und auch an der Tatsache, dass die nach und nach absterbenden uralten Rebstöcke durch von Vincent selbst gezogene neue Exemplare mit sehr altem Genmaterial ersetzt werden. Ein weiterer Grund ist die Reduzierung der Erträge, mittlerweile ist man bei kaum mehr als 20 Hektoliter pro Hektar angelangt (für den 2019er sind es gerade einmal zwölf). So entstehen bei Syrah (70%), Grenache (20%) und Mourvèdre (10%) eine große Dichte und Konzentration, die aber zu keinem Zeitpunkt schwer oder extrahiert wirkt. Sie wird vielmehr von einer inneren Spannung und Lebendigkeit gekontert, die durch die Mineralität erzeugt wird, die die alten Reben in den Wein bringen. Beim „Saint



Sylvestre – Rouge“ baut Vincent jede Rebsorte getrennt nach einzelnen Parzellen innerhalb des alten, von galets roulés geprägten Weinbergs aus, um sie erst vor der Füllung zu assemblieren. Seine Weine reifen nach Entrappung und spontaner Vergärung über 24 Monate hinweg in burgundischen Fässern. Sie werden nach Mondphasen ungeschönt und unfiltriert auf die Flasche gezogen. Dabei entsteht ein Wein, der schon im Duft wie eine Melange von warmen und kühlen Lagen, von reifer Frucht und kühlem Gestein wirkt. Am Gaumen verstärkt sich dieses Bild noch. Da wirkt der „Saint Sylvestre – Rouge“ von Beginn an beeindruckend kühl und fest, transparent und seidig in der überaus eleganten Tanninstruktur. Erst nach und nach zeigt sich die Reife der dunklen Frucht von Brombeeren, Schlehen und schwarzen Kirschen, die von Veilchen und Süßholz begleitet wird. Die Kühle wird noch unterstrichen von knackig roten Beeren und diesem Gefühl, als wäre ein auf Schmirgelpapier fein geriebener Kalkstein mit im Spiel. Das Südliche schließlich wird durch Noten von Garrigue, schwarzer Oliventapenade und dunklem Tabak repräsentiert. Man ist immer versucht, sich durch den schlichten Titel des Weines ein wenig irritieren zu lassen. Doch was man hier im Glas hat, ist offensichtlich ein Cru des Languedoc, gemacht von Könnern, entstanden auf bestem Terroir!

Ab sofort und bis sicherlich 2030 zu genießen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	43 mg/l
Gesamtsäure	5,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	84 mg/l
		Analysedatum	21.11.2021

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

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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