

„Nicolas“ Vieilles Vignes de Grenache IGP Côtes Catalanes, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Lafage - Roussillon
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRO051020

Dunkle, von den Pyrenäen und ihrer Kraft geprägte Aromatik

Man kann es nicht genug betonen, dass Südwest-Frankreich anders ist. Hier pflegt man den (unblutigen) Stierkampf, trinkt Grenache wie die spanischen Nachbarn ihren Garnacha und konnte sich sogar vorstellen, die ganze Region „Pays Catalan“ zu nennen, als 2016 über die Bezeichnung der fusionierten Regionen Languedoc-Roussillon und Midi-Pyrénées nachgedacht wurde. Der spanische Einschlag ist vor allem in der (Wein-)Kultur prägend. Die Domaine Lafage steht mit ihren Weinen für diese Prägung, die von Jean-Marc und Éliane auch physisch hochgehalten wird. Indem man alte Weingärten pflegt und den Charakter der „vieilles vignes“ in aller ihrer Kraft und Konzentration fördert. Das mag kein „easy drinking“ wie im Südosten Frankreich sein, auch keine von vielen zum Gral des Rotwein-Machens hochgeschriebene Spontanvergärung, doch was soll man diesen Jahrzehnte alten Grenache-Trauben kellerntechnisch noch mitgeben? Viel lieber lässt man die Natur sprechen - und das Ergebnis des Terroirs beglückt förmlich (auch mit seinem Preis, wenn man diesen Jahrgang 2020 betrachtet). Ist es das solemne Rot? Oder doch der tiefgehende Duft von Brombeere und Unterholz, den so nur alte Rebanlagen – hier von Grenache Noir – hervorzubringen vermögen? Als Vokabel aus dem Thesaurus taucht „ehrwürdig“ auf, wenn man an diesem Wein riecht. Der „Nicolas“ erinnert auch an sonnenbeschienene, alte Ladenauslagen aus Holz. Es mag sich ein wenig Staub dort gesammelt haben, aber wenn man Schätze findet, dann hier. Man muss sie nur suchen wollen und diesem Wein etwas Zeit geben. Ultrafeine Sauerkirsch-Anmutung und ein dunkler, schokoladiger Ton machen es schwer, bei diesem 2020er von den Côtes Catalanes nicht auch an den Schwarzwald und seine berühmte Torte zu denken. Lediglich die Sahnecreme will sich nicht einstellen. Noch nicht. Denn wenn sich dieses Tannine einmal mürbe zeigen werden, sagen wir in fünf, sechs Jahren, dann ist das ein Wein von Rang. Wer immer die 15 Vol.-% aufs Etikett gesetzt hat: Vergessen Sie's! Denn diese Angabe



Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2032.

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

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: KRSAD55