

„Cazalet“ Faugères, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FLA060420

Frédéric Albarets „Cazalet“ ist einer der verführerischsten Rotweine des Midi.

Es ist einer der Klassiker unseres Languedoc-Programms, geliebt und genossen von vielen! Das dürfte daran liegen, dass der „Cazalet“ einfach alles besitzt, was einen Wein aus dem Süden so begehrenswert macht. Das beginnt bei der klassischen Rebsortenzusammensetzung in Faugères, einer der besten Appellationen des Midi mit Schieferböden aus einem Erdzeitalter, das als Mississippium bezeichnet wird. Zudem ist Faugères noch so wildromantisch und urwüchsig, dass es ein echter Sehnsuchtsort für viele naturverbundene Menschen geworden ist. Es sind je 30% Grenache Noir, Carignan und Syrah sowie ein kleiner Anteil Mourvèdre von alten Buschreben rund um die Ortschaften Cabrerolles, Autignac und Laurens, die bei Saint Antonin schon seit vielen Jahren biologisch bewirtschaftet werden. De facto gehörte das Weingut zu den Pionieren der Bio-Zertifizierung im Midi! Hinzu kommt, dass Frédéric Albaret nicht nur ein Qualitätsfanantiker, sondern auch ein ausgezeichneter Winzer ist, zu dessen Grundeinstellung auch gehört, dass sich jeder seine Weine leisten können sollte, weshalb er sie schon immer zu einem beeindruckend günstigen Preis abgegeben hat. Auf Saint Antonin wird natürlich von Hand gelesen – was bei Buschreben auch kaum anders ginge –, dann von Hand sortiert, zu 100% entrappt, und nach drei Wochen Maischegärung wird der Wein weitgehend im Zementtank ausgebaut – nur der Syrah sieht Barriques. Daher erhält sich die unbändige Frische der roten und dunklen Früchte: Der „Cazalet“ öffnet sich mit Noten von aufgesetzten Früchten wie Roten und Schwarzen Johannisbeeren,



Kontrollstelle: FR-BIO-10



Schlehen und Kirschen, dazu frischen Zwetschgen und Brombeeren im Kontakt mit Hefe, Garrigue und Pfingstrosen. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und seidig mit einer frischen Säurestruktur und der typisch druckvollen Schiefermineralität, die ordentlich Spannung und Trinkfluss in den Wein bringt. An seinen leicht hefigen Noten, die sich am Gaumen dann mit einem seidigen Tannin verbinden, erkennt man hier noch seine Jugend. Der „Cazalet“ ist einfach ein guter Wein, ein Kumpel, den man kennt und zu schätzen weiß, der ehrlich und unkompliziert ist und der trotzdem auch für tiefere Gespräche zur Verfügung steht.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis sicherlich 2028.

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

<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

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