

## „Colombis“ Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS080519

### Pulverfeine Würze und burgundische Noblesse! 96 Punkte - PARKER

Ein Geheimnis dieses „vin de garde“ ist vermeintlich schnell hingeschrieben: 80 Jahre alte Grenache-Reb-stöcke ergeben eine minimale Menge kostbaren Safts, aus der „Colombis“ gekeltert wird. Das erklärt etwas, aber eben nicht das Arcanum dieses Rotweins. Dazu muss man ein wenig tiefer blicken. Nahezu alle Boden-Arten versammeln sich in dem Weingarten und verbinden eine leichte kalkige Ader mit Sand-Untergrund und den typischen lehmig-schottrigen Böden der Vallée du Rhône. Das sind natürlich perfekte Anlagen, doch diese Filigranität zu erhalten, stellt selbst erfahrene Kellermeister vor eine echte Aufgabe. Bei Saint Préfert hat man sich dafür entschieden, die Trauben nicht zu entrappen und in einer sanften, 18 Monate währenden Reifephase in großen konischen Holz-Gebinden zu reifen. Es geht um Bewahrung und Abrundung der Aromen, keinen Eintrag neuer Geschmackskomponenten. Tief-dunkle Aromatik zwischen Kakao-Pulver, reifen Brombeeren und Heidelbeeren, garniert mit einem Quäntchen Tintenblei – so präsentiert sich der „Colombis“ zum Auftakt. Die konträre Note, die jeden außergewöhnlichen Wein prägt, liefert in diesem Fall ein massiver Umami-Akzent, der an Dulse-Algen erinnert. Das eigenwillige Duftbild wird im Mund von einer seidigen Taktilität wieder aufgenommen. Der Schwarze Pfeffer, der die Frucht hier begleitet, ist nicht gerieben oder gemahlen, sondern pulverisiert. Er sintert die Innenseiten der Wangen förmlich, während sich der fragile gesponnen Teppich aus Sauerkirsche ausrollt. Wo der Gerbstoff dieses doch noch so jungen Weins



Kontrollstelle: FR-BIO-10



geblieben ist, kann man sich fragen. Doch der Ersatz, der dafür angeboten wird, entschädigt für vieles. Sagen wir es frei heraus: „Colombis“ 2019 ist ein Wein für Kenner und definitiv Stoff für das beste Burgunder-Glas im Haus. Die maritime Würze meldet sich final auch wieder, doch eigentlich bedeutet das schon, dass man diesen Grenache, der immer wieder an der 100-Punkte-Marke internationaler Wertungen kratzt, nicht verstanden hat: Nicht, was man gerade wahrnimmt, sondern, dass eigentlich nichts herausragt, sich keine Komponente hervortut, in diesem Edel-Stoff, ist die Sensation daran.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2040.

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](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