

## „Padri“ Côtes du Roussillon Villages, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRO030719

### Die Cuvée „Padri“ ist ein grenzüberschreitender Publikumsliebhaber in Deutschland und Frankreich

Dass Französinen und Franzosen gerade auch in Wein-Angelegenheiten viel Geschmack beweisen, ist hinlänglich bekannt: Da nimmt es nicht Wunder, dass sich der „Padri“ im Nachbarland großer Beliebtheit erfreut und auch bei den bekanntesten Weinmessen regelmäßig zum Serien-Sieger gekürt wird. In unserem Portfolio zählt die famose Cuvée aus 80 % Mourvèdre und 20 % Grenache Noir längst zu den beliebtesten Rotweinen mit Genuss-Garantie zum fair kalkulierten Tarif. Verantwortlich für dieses generöse und sinnliche Gesamtkunstwerk sind die Geschwister Véronique und Pierre Boudau, die in Rivesaltes im Roussillon die Domaine Boudau leiten. Die Reben stehen auf augenfälligem rotem eisenoxid- und tonhaltigem Boden, im Untergrund findet sich eine Schicht aus Corbières-Kalk. Die Trauben wurden von Hand gelesen und über 24 Tage mazeriert, danach wurde die Cuvée zwölf Monate lang in überwiegend gebrauchten französischen Barriques ausgebaut – dabei soll der Holzeinfluss dezent ausfallen. Fließt dunkelfarben mit violetten Reflexen ins Glas, der üppige Duft betört sofort mit seinen Aromen von reifer Brombeere, Schwarzkirsche, Cassis und auch Holunder und Leder, dezente Röstaromen, etwas Garrigue; die Frucht ist klar und wird nicht vom Holz übertüncht. Relativ breit und rund angelegt am Gaumen mit südlicher Kraft, ordentlichem und süßlichem Extrakt, aber die vergnügliche Säure lässt nie das Gefühl von Sättigkeit und Überfluss aufkommen. Auch im Mund ist die saftige Frucht (Schwarzkirsche, süße Herzkirschen und Holunder) reif und auf dem Punkt; dunkle Schokolade und



Espresso geben ein Intermezzo. Die Gerbstoffe in großer Menge sind weich und geschmolzen, das Holz ist perfekt eingebunden, da stimmen die Proportionen: Nie zu grob in der Wirkung, samtig und seidig, ausgewogen mit Tiefgang, Würze, feiner Mineralität und beachtlicher Länge. Sichereres Reifepotenzial, an „Padri“ wird man noch eine Weile lang große Freude haben! Ein delikates Argument dafür, warum das Roussillon als eine der momentan aufregendsten und auch attraktivsten Wein-Regionen in Frankreich gilt.

Trinkempfehlung: Derzeit noch karaffieren, bis 2027 und länger.

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