

„Persia“ Ventoux, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine de Fondrèche - Mont Ventoux
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS030420

Hommage an eine Legende und einen provençalischen Impressionisten. 93 Punkte - JEB DUNNUCK

Was besagt die Legende? Und wer ist der provençalische Impressionist? Manche Fragen müssen einfach geklärt werden, daher dieses retardierende Moment. Et voilà, eine Legende (von vielen) will von einer Achse Persien – Frankreich wissen, weil die Stadt Shiraz ein wichtiges Weinzentrum im alten Persien (dem heutigen Iran) gewesen und von hier die namensgleiche Rebsorte (Syrah = Shiraz) entweder von den Phokäern aus Persien nach Marseille oder aber mehr als anderthalb Jahrtausende später von den Kreuzfahrern in das Rhôneetal importiert worden seien. Beides ist nicht haltbar, zumal DNS-Analysen recht stichhaltig beweisen, dass Syrah, als natürliche Kreuzung von Mondeuse Blanche und Dureza entstanden, mit Viognier und Teroldego verwandt, zudem ein Enkel von Mondeuse Noire bzw. ein Urenkel von Pinot Noir ist. Die genetischen Verbindungen weisen eindeutig auf einen Ursprung der Syrah in der französischen Region Rhône-Alpes hin. Darüber hinaus weist „Persia“ auch auf einen gewissen Alfred Persia (1933–2021) hin, einen aus Avignon stammenden Maler, der zu den Lieblingskünstlern Nanou Barthélémys zählte und der die ersten Etiketten für den „Persia“ gestaltete. Soweit die Präliminarien. Fondrèches „Persia“ (90% Syrah, 10% Mourvèdre) ist ein Monument. Sébastien Vincenti hat offensichtlich die perfekte Formel für seine Cuvée gefunden, denn die Kombination von südlicher Kraft in Verbindung mit der kühlen Frische des Ventoux sowie einer „Syrah- Stilik“, erinnert Jeb Dunnuck sofort an große Referenzen der nördliche Rhône. Zumal er enorm elegant ist, was sicher auch auf



den präzisen Ausbau in großen Fudern des Meisterkuffers Stockinger sowie Barriques und eine minimale Schwefelgabe vor Abfüllung zuzuführen ist. Im Duft enorm dunkelbeerig (Cassis, Brombeeren, Blaubeeren), dazu pfeffrige Garrigue, Veilchennoten und Graphit. Am Gaumen sehr dicht, kraftvoll, die Säure sehr präsent aber Teil des Ganzen, die Tannine angenehm strukturierend wahrnehmbar, dabei ausgesprochen feinkörnig, fast seidig. Aromatisch auch hier saftige, stoffige Beerenfrucht, fast kaubar und mit etwas Luft den Bogen von Schwarzkirschen, Süßholz über Rauch in eher fleischige Gefilde nimmt. Großartig auch die Frische, die tiefgründige Mineralität und die sich völlig entspannt, ja fast lässig manifestierende Eleganz. Das „Gesamtpaket“ ist schlicht sensationell!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis leicht 2030+.

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