

## J. L. Chave Sélection, „Mon Cœur“ Côtes-du-Rhône, rouge

Region	Nördliche Rhône
Erzeuger	Gérard und Jean-Louis Chave - Hermitage
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRN010120

### Süd-Rhône Klassiker und Genuss-Highlight!

Ein charaktvoller Côtes-du-Rhône, der mit seiner rotbeerigen, würzigen Frucht brilliert, die seine Herkunft und seine edlen Rebsorten (Mourvèdre, Syrah, Grenache) widerspiegelt. Jean-Louis Chave präsentiert uns hier eine Nobelausführung seines Rhône-Klassikers: Die Nase wird verzaubert von einem komplexen animierenden Früchtekorb, der nach seiner Öffnung peu à peu immer neue Facetten seiner Aromen offenbart. Der Duft von schwarzen Oliven, fein gehackten trockenen Kräutern, Cassis und Pfeffer sowie roten Beeren steigen aus dem Glas, feinst unterlegt von einer tiefgründigen Mineralität. Und wunderbar ist auch der Auftritt, den der Mon Cœur im Mund hinlegt. Sauerkirsche, Olive, Johannisbeere und ein Tick von Tabak sind die einen, eine frische Säure, Puls und ein eher kühler Charakter die anderen Protagonisten, die sich hier eingefunden haben und in trauter Eintracht eine traumhafte Harmonie auf die Zunge zaubern. Wir wissen nicht wirklich, was uns mehr an diesem Tropfen fasziniert: seine enorme Würze, seine konzentrierte Dichte, seine packende Mineralität oder die Kombination aus all seinen Facetten. Es ist so viel, was hier passiert. Am Ende ist es ein traumhaft schönes Trinkerlebnis, ein wahres Genuss-Highlight und eine wunderbare Weinerfahrung. Großes Terroir ist die eine Seite, Chave die andere. Beide zusammen sind einfach unschlagbar. Gönnen Sie dem Tropfen bestes Fleisch und ebensolche Würste, frisches Brot oder milden Käse. Mit etwas Öffnung entwickelt sich der Wein weiter wunderbar: von allem zeigt er verschwenderisch viel, aber nichts im Übermaß! Eine reife, saftige



Frucht, eine betörende Würzaromatik, eine vibrierende Textur und eine packende Mineralität präsentieren sich sanft eingebettet in würzige, zurzeit noch präsenste Tannine! Welch geniale Genuss-Qualität zum Träumen und Entspannen. Dieser wunderschön balancierte, ausgewogene Côte-du-Rhône von einer Legende der französischen Winzerwelt besitzt eine Qualität, von der selbst viele höherpreisige Châteauneuf-du-Pape-Weine nicht einmal zu träumen wagen – ein authentischer Nobeltropfen aus Meisterhand! Ziemlich genial!

Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2028 mit Freude trinken.

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: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333