

„Sommelongue“ Côtes-du-Rhône, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine André Brunel „Les Cailloux“ - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS160221

Grenache et compagnie – traumhaft!

„A sexy wine and a poor man’s Châteauneuf-du-Pape“, mit diesen Worten hat Robert M. Parker diesen faszinierend duftigen, eleganten Rotwein vor Jahr und Tag schon einmal geadelt, und es fällt nicht schwer, diese Einschätzung zu teilen! Eine traumhafte, in Beton-cuves ausgebaute Cuvée (85 % Grenache, dazu zu gleichen Teilen Syrah, Mourvèdre und Cinsault), die schon vor mehr als anderthalb Jahrzehnten zu einem Klassiker und Bestseller unseres Programms avancierte. Der Preis? Früher wie heute: äußerst sympathisch! Der leicht süßliche, fein verwobene, subtil rotfruchtig geprägte Duft von Waldhimbeeren, Sauerkirschen, Preisel- und Johannisbeeren, dazu Süßholz, etwas Tapenade, würzige Garrigue – das macht einfach fasziniert selbst Kenner, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse genießen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt, sowie sein beeindruckender mineralisch-kräuterwürziger Nachhall heben ihn deutlich aus dem belanglosen Meer uniformer Rhône-Weine empor. Ein exzellenter Côtes-du-Rhône aus einem großen Jahrgang ist der Gegenentwurf eines überkonzentrierten Monsterweins. Hier dominieren Eleganz und Finesse, Charakter und Trinkfluss. Ein so gehaltvoller wie animierender „Alltagswein“, der auf Individualität statt Uniformität setzt! Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souverän Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und muss in ihrem Quartier



keinerlei Konkurrenz zu fürchten. Eine der schönsten Cuvées „Sommelongue“ der letzten Jahre, und das von einer Qualität, bei der man bei vielen anderen Gütern auf die Vermarktung als wesentlich teurerer Châteauneufdu-Pape schielen würde! Wir lieben diesen urwüchsigen Côtes du Rhône so ehrlich und natürlich wild, wie er sich heute präsentiert. Wer ihn zarter und noch burgundischer vorzieht, sollte noch ein bis zwei Jahre mit dem Genuss warten. Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, notiert schon mal begeistert: „Dieser feine Wein trinkt sich mit einer solchen Freude und einer solch erfrischenden Leichtigkeit, dass ich, ohne Parker zu nahe treten zu wollen, eher sagen möchte, dies ist nicht der Châteauneuf des armen, sondern des klugen Mannes, denn derartige Weine zu finden und zu genießen in dieser Perfektion bereichern jeden Weinfreund um eine Trinkerfahrung, die genauso kostbar sein kann, wie der Genuss einer teuren Prestige cuvée.“

Trinkempfehlung: Ab sofort (und auch gerne leicht gekühlt) bis 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: DEUTDE33HAN33

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

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