

„Colombis“ Châteauneuf-du-Pape, rouge (2020)

| | |
|---------------|---|
| Region | Südliche Rhône |
| Erzeuger | Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape |
| Alkoholgehalt | 15,5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Grenache |
| Bestell-Nr. | FRS080520 |

Einer der großen Châteauneuf-du-Papes des Jahrgangs!

97 Punkte – Decanter 94–97 Punkte – Robert Parker’s Wine Advocate 94–97 Punkte – Jeb Dunnock 17,5 Punkte – Jancis Robinson Wenn man sich die letzten Jahrgänge der Winzerin Isabel Ferrando anschaut, dann hat sie innerhalb von fünf Jahren gleich vier große „Colombis“ erzeugt. „Colombis“ heißt der Châteauneuf-du-Pape aus Grenache, der in der gleichnamigen Einzellage im Westen der Appellation auf sandigem Terrain entsteht. Die Reben dieser Lage sind mit mehr als 100 Jahren tatsächlich uralt und werden durch Trauben einiger Partien der berühmten domaines Cristia und Rayas ergänzt. Isabel Ferrando „fährt damit fort, einige der profundesten Weine auf diesem Planeten zu vinifizieren“, beschreibt es Rhône-Koryphäe Jeb Dunnock treffend, und das kann man bei ihrer gesamten Kollektion, besonders aber bei diesem Monument nur bestätigen. Das Phänomenale an diesem Wein ist, dass er eine enorme Konzentration und Wärme neben für Grenache typischen 15,5 Vol.-% Alkohol besitzt und durch das Alter der Reben trotzdem über Kühle und Frische verfügt, wobei die tiefe Mineralität eine Balance bildet. Im Weinberg strikt biologisch arbeitend, passt Isabel Ferrando ihre Kellerarbeit in perfekter Weise den Erfordernissen des Terroirs an. In diesem Fall heißt das, dass sie die Grenache mit Stiel und Stengel vergärt, und zwar in mehrjährig gebrauchten demi-muids, also 600-Liter-Fässern. Das Holz spielt als Aromenträger bei ihren Weinen kaum eine Rolle. Warum auch? Diese fantastischen alten Reben liefern alles, was ein reinsortiger Grenache-Wein benötigt. Der 2020er



Kontrollstelle: FR-BIO-10



„Colombis“ ist ein Ausbund an Konzentration, in der Kirschen und Himbeeren, getrocknete Erdbeeren und Rosenblätter, Schwarzer Tee und dunkle Schokolade, Garrigue und viel Süßholz eine Rolle spielen. Am Gaumen ist das ein überaus großzügiger, sich weit auffächernder, wunderbar ausgewogener Wein, der trotzdem von der Kraft seiner subtilen Nuancen, seiner präzisen Säure, seiner seidig eleganten Textur und der tiefen Mineralität lebt. Dabei ist nicht nur die schiere Länge des „Colombis“ faszinierend, sondern ebenso die brodelnde Vitalität dieses Châteauneuf-du-Papes. Kein Wunder, dass sich das auch in den Bewertungen der Weinkritik so spiegelt: Matt Walls vom Decanter zückt 97 Punkte, Joe Czerwinski (Robert Parker's Wine Advocate) vergibt 94 bis 97 Punkte, ebenso Jeb Dunnock und Alistair Cooper MW (für Jancis Robinson) ist er 17,5 von 20 Punkten wert: herausragend!

Ab sofort (gut belüftet), besser aber ab 2025 und sicher bis 2040+

Allergene

Sulfite

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

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