

## „Echevin“ Côtes-du-Rhône Villages Saint-Maurice, rouge (2021)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine La Florane - Rhône Süd
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Syrah, Grenache
Bestell-Nr.	FRS120721

### Fruchtvolle Komplexität mit herrlicher Frische. Mehr davon!

Das kleine Städtchen Saint-Maurice wurde im vierten Jahrhundert von Überlebenden der Legion des heiligen Mauritius gegründet und im 18. Jahrhundert war vor allem Mourvèdre aus diesem Gebiet bekannt. Seine Terrassen auf Nord- und Südseiten der Hügel erhalten bestmögliche Sonne und bieten Schutz vor dem Mistral. Die lehmigen Böden halten die im Frühjahresregen gesammelte Feuchtigkeit gut und versorgen die Reben gleichmäßig. Solche idealen Bedingungen führen zu herausragenden Weinen, deshalb gab es 1952 den Côtes-du-Rhône-Status, 1964 wurde Saint-Maurice sogar erlaubt, seinen Namen auf das Etikett zu setzen. Ein zart pigmentiertes Granatrot mit Andeutungen von Rubin in noblem Glanz verrät schon im Antlitz, dass hier edle Vielschichtigkeit zu erwarten ist. Pfeffer und wärmeverwöhnter Waldboden liegen über dem Glas. Dem Waldbodenaroma gesellen sich Himbeere und Brombeere zu, schwarze Johannisbeere, Pflaumen und ein Hauch Kirsche folgen. Die Frucht gewinnt immer mehr die Oberhand und wird schon nach einer Minute im Glas beinahe überwältigend. Soviel Duft hat dann auch am Gaumen eine entsprechende Dominanz. Lebendig ist eine Landschaft von Säure, Süße und Tanninen ausgebreitet, in der sich die Frucht wunderbar entfalten kann. Es scheint fast unmöglich, sich auf einen Aspekt zu konzentrieren: zu ausgeglichen sind alle Intensitäten. Etwas Tabak mogelt sich vielleicht hie und da unter die Frucht; manchmal gewinnt der Waldboden-Unterton dazu. Die Trauben aus Saint-Maurice



Kontrollstelle: FR-BIO-01



wurden nur teilweise entrappt und während der Fermentation einzig der Schwerkraft ausgesetzt. Zur einen Hälfte durfte der Wein in Betoneiern, zur anderen in kleinen 150-Liter-Fässern reifen. Das erklärt auch auf das Beste, wie dieser „Echevin“ gleichermaßen warm-komplex und so herrlich frisch ausgefallen ist. Seine Frische ist auch der Grund, warum der nächste Schluck so wahnhaft leichtfällt, sich nicht so einfach Gewöhnung einstellen will.

Ab sofort bis mindestens 2028+.

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](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