

„Echevin Guillaume de Rouville“ 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.	FRS120821

Überwältigend: Mehr kann man in dieser Preisklasse nicht erhoffen!

Guillaume de Rouville, ein Vorfahre der Winzerfamilie Fabre, war ein edel gesonnener und wohlangesehener Magistrat der Stadt Lyon im Jahre 1589, auf den die Familie so stolz ist, dass sie diesen prächtigen Wein nach ihm benannt hat. Von kalkreichen, nach Norden geneigten Hängen kommen die Trauben eben dieses „Echevin Guillaume de Rouville“, die keinesfalls entrappt, dann in konischen Eichenwannen fermentieren dürfen. Diese Wannen sind speziell für genau die Menge an Rebmaterial gebaut, die für diese Cuvée aus Syrah und Grenache vorgesehen ist. Die eine Hälfte Weines darf in sogenannten demi-muids (150-Liter-Eichenfässer), die andere in Fudern reifen. Ein pigmentreicher, tief purpurroter Wein verheißt schon dem Auge allergrößte Freude. Was uns dann aus dem Glas entgegenkommt konnte man in dieser Preisklasse einfach nicht erhoffen. Die Frucht- und Gewürzwelten überwältigen zuerst, um sich dann ganz nobel auszubreiten, niemals gewinnen einzelne Aromen (Brombeere, Pflaume, Heidelbeere, frische Kirsche, schwarzer Kaffee, Kakao, Vanille, Tabak, schwarzer Pfeffer, Rauch) die Oberhand, bis sich der Rote akklimatisiert hat (und das kann dauern, denn er braucht ein gutes Quantum Luft). Dann entsteigt der ganzen Pracht eine glasklare rote Kirsche, die so ungeheure Lust bereitet und auf eher dunklem Aromageschehen besonders funkelt. Ein fantastisch eingebundenes Tannin und eine feine Säure schieben auf denkbar angenehmste Weise eine attraktive Süße nach vorne. Diese Süße ist zwar deutliches Merkmal, aber niemals



Kontrollstelle: FR-BIO-01



aufdringlich oder gar klebrig. Sie bildet mit den Aromen zusammen ein völlig natürliches Geschehen, selbstverständlich und konsequent. Wenn sich dann noch weitere Aromen im Mundraum entfalten (Olive, Preiselbeere, Lorbeer und Piment) und sich liebevoll an die allgegenwärtige Kirsche anlehnen, dann ist das Glück vollkommen.

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

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: DEUTDE33HAN33

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