

„Clos de l'Escandil“ Minervois- La-Livinière, rouge (2018)

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FLA020618

Geheimtipp auf dem Genuss-Gipfel: Sommeliers Liebling aus dem Minervois

Es war schon eine mittlere Sensation: Vom englischen Observer nach seinen Lieblingsweinen befragt, bekannte sich der legendäre Sommelier David Ridgway einst stolz zum „Clos de l'Escandil“ aus dem südfranzösischen Minervois La Livinière – und das neben einem Jahrgangs-Champagner, einem Chevalier-Montrachet und einem Romanée-Conti. Als Chefsommelier im La Tour d'Argent, dem traditionsreichsten Gourmetrestaurant von Paris, durfte sich Ridgway mehr als 35 Jahre lang um eine der weltweit größten und besten Sammlungen französischer Weine kümmern (zeitweise über eine halbe Million Flaschen). „Die Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan“, so schwärmte der Mundschenk, „hat eine Ausgewogenheit und Definition, wie ich sie im Languedoc-Roussillon nur selten finde. Eine meiner besten Entdeckungen der letzten Zeit“. Wer den warmen Jahrgang 2018 des mittlerweile zum Klassiker avancierten Tropfens probiert, kann die Begeisterung für diesen beinahe undurchsichtigen, dunkel rubinrot schimmernden Wein mit violetten Reflexen selbst nachempfinden: Dem Glas entsteigen üppige Aromen von Himbeerkonfitüre, Süßkirschen, kandierten Brombeeren und Cassis, dazu würzige Noten von Kräutern der Provence, schwarzem Pfeffer, Zimt und einer Spur Zedernholz. Im Mund kommen Bitterschokolade, Lakritz und Oliventapenade hinzu. Er ist vollmundig und wird von geschmeidigen Tanninen eingerahmt, die im langen Finale wie ein feinduftiger Gartentee nachklingen. Ein tiefgründiger, konzentrierter Minervois mit fester Struktur



und nachhaltiger Fruchtfrische, den man leicht für einen großen, weitaus kostspieligeren Priorat halten könnte. Ein Wein, der sowohl Kraft als auch Eleganz besitzt und dadurch Lust auf ein zweites oder auch drittes Glas macht. Und der sicher perfekt zur berühmten Ente im La Tour d'Argent passen würde.

Ab sofort und bis 2033.

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