

## „Les Quartz“ Côtes-du-Rhône, rouge (2021)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS020521

### Pures Understatement: Der Côtes du Rhône, der einmal ein Châteauneuf-du-Pape war

Vor einigen Jahren wurde der Quarzit vom Berufsverband Deutscher Geowissenschaftler (BDG) zum „Gestein des Jahres“ gewählt. Diese Ehrung kam wenig überraschend, denn schließlich hat sich dieses sogenannte Umwandlungsgestein in der Geschichte schon vielfach bewährt: in der Antike etwa beim Bau von Tempeln, in der Bildhauerei der Renaissance oder gar bei den Särgen für Pharaonen oder französische, pardon! korsische Potentaten. Bis zum heutigen Tag empfiehlt die Baubranche den exquisiten, vielfarbigen Naturstein für Fußböden und Fassadenverkleidungen. Weinfreunde indes schätzen den Quarzit vor allem als Boden mineralischer Rieslinge oder dieses außergewöhnlichen Côtes-du-Rhône, der das bunte, schillernd glänzende Gestein nicht nur auf dem Etikett abbildet, sondern auch schon im Namen trägt: „Les Quartz“ von der Domaine Clos du Caillou wächst auf sandigen Untergründen aus Quarzit-Rollkieselsteinen, die in das Anbaugebiet Châteauneuf-du-Pape eingebettet sind und diesen Bio-Rotwein von 50 Jahre alte Reben so außergewöhnlich machen. (Dass es sich hierbei um dieselbe Lage handelt, aus der auch der berühmte Châteauneuf-du-Pape „Les Quartz“ von Clos du Caillou kommt, erinnert daran, dass ein kostenbewusster Vorfahre der heutigen Eigentümer einst aus steuerlichen Gründen für die Abwertung gesorgt hat.) Der Wein brilliert rubinrot im Glas, mit purpurnen Reflexen. In der Nase öffnen sich Aromen von Himbeeren, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und kandierten Süßkirschen, gefolgt von etwas Sternanis-, Thymian- und Pfefferminz-Würze. Die



Kontrollstelle: FR-BIO-10



Mineralität der Quarzite prägt das Bouquet mit Noten von Feuerstein und Bleistiftmine. Am Gaumen ist der Wein cremig und vollmundig mit Aromen von zerdrückten Backpflaumen, Lakritzstangen, Kakaobohnen und Kirschkonfitüre. Im langen Abgang nachhaltige Ledernoten. Trotz seiner Kraft und Opulenz behält der Wein Frische und Finesse. Die komplexe Nase und der vollmundige Gaumen machen ihn zu einem Hochgenuss – Quarzit sei Dank!

Ab sofort und bis 2029+

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: KRSAD33HAN