

„Tradition“ Minervois, rouge (2021)

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Carignan, Syrah, Cinsaut
Bestell-Nr.	FLA020321

Animierend kraftvolle Rotweincuvée aus dem Minervois!

Klar, die Erwartungshaltung an einen roten Alltagswein, den man jeden Tag trinken mag und sich gönnen kann und will, ist so etwas wie das Mini-Max-Prinzip: die Kosten sollen möglichst niedrig sein und die Qualität maximal hoch. Ökonomen werden das (richtigerweise) als Unsinn abtun. Aber wir sind nicht bei den Wirtschaftswissenschaften, sondern beim Wein. Ein Genussthema und so gar kein trockenes. Und da geben wir uns eben auch mit großartigen Näherungswerten zufrieden. Denn das obiger „Unsinn“ funktionieren kann, beweisen die „hands-on“-Winzer-Brüder Eric und Gilles Chabbert seit vielen Jahren. So können wir die Häkchen in Südfrankreich, im Minervois, zumindest locker bei schwarzen Früchten, würzigen Garrigue-Anklängen, warmer Ausgewogenheit und kühlender Frische setzen. Ach ja, Handlese und wunderbares Kalkterrassen-Terroir bekommt man noch obenauf. Das Bouquet des tiefdunklen Weins verheißt viel dunkle, fast schwarze Frucht (unter anderem Heidelbeere, Pflaume, Kirsche); diese ist dann auch satt und vorhanden, aber nicht übererhitzt oder gekocht. Darüber florale Noten, Hagebuttenmark, etwas Sandelholz, Tapenade und eine fast pfeffrig-pikante Kräuterwürze. Am Gaumen bringt dieser verführerische Franzose aus Carignan, Cinsaut, Grenache und Syrah neben seiner satt schmeichelnden Frucht zudem seidig weiche Tannine mit, und eine superbe Frischeader nebst allerfeinsten, allerdezentesten Bitternoten sorgt für „Unschwere“, den animierenden „Schwung nach vorne“ – Jeb Dunnuck spricht bzw. schreibt hier zu Recht von „terrific purity“! –



und einen bemerkenswert langen Nachhall. Und genau deshalb lässt er sich so unbeschwert genießen, macht zu deftigen Speisen (Braten mit Rotwein und Kräutern geschmort, Fleisch vom Grill oder kräftigen mediterranen Gemüseintöpfen) ebenso eine gute Figur und dürfte, wie die Augen derer, die noch nicht kennen und zum ersten Mal im Glas haben, garantiert ziemlich groß werden!

Ab sofort (und gut belüftet, gerne bei 15–16 °C) und bis 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: DEUTDE33HAN

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