CHÂTEAU FERRY LACOMBE, Trets

Monsieur Pinot wollte sich eigentlich im Alter von 50 Jahren in Südamerika, wo er lange als Vertriebsleiter arbeitete, zur Ruhe setzen. Doch der Rest der Familie hatte Heimweh in die französischen Gefilde. So kehrte man nach Frankreich zurück. Da er sein Leben nicht mit Müßiggang und Golf spielen verbringen wollte, startete er eine zweite berufliche Karriere. Die Provence, dieses faszinierende Stück Erde, hatte es ihm angetan; das dauerhaft schöne Wetter war wohl auch einer der Gründe. Monsieur Pinot besichtigte mehrere zum Verkauf stehende Weingüter, bis er schließlich am Fuße des majestätischen Gebirges Montagne Sainte-Victoire, einer Quelle der Inspiration vieler Maler, vor allem Paul Cézanne, Pablo Picasso und Wassily Kandinsky, fündig wurde: Ferry Lacombe mit seinem besonderen Terroir hat ihn trotz erforderlicher Investitionen spontan begeistert.

Ein Teil der Weinberge wurde mit den Sorten Grenache und Syrah neu bepflanzt. Edelstahltanks wurden angeschafft, um den Weinen ihre typische provenzalische Frische zu erhalten. Im Jahre 2008 erhielt das Weingut erstmalig nationale Anerkennung, heute gehört es zu den viel versprechendsten Newcomern, die den neuen Stil moderner Roséweine der Provence symbolisieren. Die Natur und deren Farbenfrohheit haben Monsieur Pinot inspiriert, seinen Weinen die Namen von Sternen zu geben, wie z. B. Haedus, ein orangeroter Riesenstern oder Naos, 1.400 Lichtjahre von uns entfernt.

Equinoxe rosé 2023

Schon die Flasche zeigt, dass der Equinoxe Rosé ein außergewöhnlicher, exzellenter Wein ist! Die Trauben aus Syrah (40%) und Grenache (60%) stammen von den Ausläufern des Mont Saint Victoire, einem extrem kalkreichen Terroir, das eine eigene Unter-Appellation in der Côtes de Provence erhalten hat. Der Equinoxe rosé zeigt eine Eleganz mit Tiefgang, wie man sie sonst nur bei großen Rotweinen findet. Im Duft zunächst eher floral, schön aber unspektakulär. Am Gaumen ein zarter Sauerkirschauftakt, der dann aber enorm an Tiefe und Dichte gewinnt. Ein toller Schmelz begleitet die Frucht, hinzu gesellt sich eine expressive, salzige Mineralität. Sehr dicht am Gaumen, das Finale zieht sich endlos lang. Die perfekte Balance zwischen Winzer und seinem Terroir, zwischen Frucht und Mineralität, zwischen Tiefe und Eleganz. Einfach ein ganz großer, spektakulärer Wein.

Weinsorte:		
Trinken bis:	**2028**	
Inhalt:	**0,75 L**	
Passt zu:		