

CUVÉE RAPHAËL

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE

BORDEAUX SUPÉRIEUR AC

DOMAINES JEAN GAZANIOL

RÉCOLTE 2010

MISE AU CHÂTEAU - SCHLOSSABFÜLLUNG 75CL

GOLDMEDAILLE À BORDEAUX!

UEBER DIESEN WEIN KANN MAN SCHON EINIGE WORTE MEHR VERLIEREN - DIES AUS VERSCHIEDENEN GRÜNDEN:

SEIT NAHEZU 40 JAHREN VERTRETEN WIR DAS **CHÂTEAU DE PARENCHÈRE** IN DER SCHWEIZ UND IMPORTIEREN DIESEN WEIN DIREKT AB WEINGUT. BEREITS VOR JAHRZEHNTEN HATTEN WIR DAS "GSPÜRI", DASS ES SICH BEI DIESEM GEPFLEGTEN WEINGUT UND BORDEAUX-SCHLOSS UM EIN RICHTIGES, WENN AUCH UNBEKANNTES WEINJUWEL HANDELT. TOP GEPFLEGTE REBBERGE, BLITZSAUBERE KELLER UND TRADITIONELLE FÄSSER, ABER AUCH FREUNDLICHE BESITZER UND ENGAGIERTE MITARBEITER MACHEN DIESES WEINGUT AUS. CHÂTEAU DE PARENCHÈRE HAT ES VERDIENT, "GARNIERT" MIT EINIGEN IMPRESSIONEN, AUSFÜHRLICH VORGESTELLT ZU WERDEN:



EIN IDYLLISCHESCHÂTEAU !

SCHON VOR JAHREN ERKOR DIE RENOMMIERTE ZEITSCHRIFT VINUM DAS CHÂTEAU DE PARENCHÈRE IN SEITENLANGEN ARTIKELN ZUM VORBILD FÜR ALLE ROTEN, ABER UNBEKANNTEN BORDEAUX-SCHLOSSWEINE. "GEBT UNSEREN WEINEN EINE CHANCE" WAR DER TREFFENDE AUSSPRUCH VON JEAN GAZANIOL UND ER MEINTE DAMIT, MAN SOLLTE NICHT NUR TEURE GRAND CRUS KAUFEN, SONDERN AUCH UNBEKANNTE WEINE ABER AUF JEDEN FALL EBENBÜRTIGE GEWÄCHSE, EBEN WIE DER CHÂTEAU DE PARENCHÈRE, SCHAUEN SIE SICH DOCH EINMAL DIE SEITENLANGEN AUSZEICHNUNGEN DES SCHLOSSES AUF WWW.PARENCHERE.COM AN UND MACHEN SIE BEI DIESER GELEGENHEIT EINEN RUNDGANG WWW.PARENCHERE.COM DURCH DAS CHÂTEAU (LINKS DIE DEUTSCHE FLAGGE FÜR DEUTSCH ANKLICKEN) UND BEACHTEN SIE BITTE AUCH DIE VIELEN AUSZEICHNUNGEN UNTER "PRESSESTIMMEN". DAS WIRD IHNEN ABER SICHER BALD VERLEIDEN, DENN ÜBER **72 SEITEN LOBREDEN** HABEN SICH IM LAUFE DER ZEIT FÜR DIESES SCHLOSS ANGESAMMELT - EIN EHER SELTENER REKORD FÜR EINEN RELATIV UNBEKANNTEN WEIN.

EINIGE WORTE ZU DEN REBBERGEN, DER KELTERUNG UND DEM AUSBAU IN DEN EICHENFÄSSERN.

DER CUVÉE RAPHAËL WIRD AUS MERLOT UND CABERNET-SAUVIGNON TRAUBEN GEKELTERT. ES WERDEN NUR DIE TRAUBEN DER **ÄLTESTEN REBSTÖCKE (25 BIS 40 JAHRE ALT!)**, AUS DEN BESTEN PARZELLEN DES WEINGUTES, VERWENDET. DER ERTRAG PRO M2 WIRD RIGOROS, ZU GUNSTEN DER TRAUBENQUALITÄT, REDUZIERT. DAS HEISST, DASS SCHON IM FRÜHJAR ÜBERSCHÜSSIGE TRIEBE ENTFERNT UND IM SOMMER ÜBERZÄHLIGE TRAUBEN IM GRÜNEN ZUSTAND ABGESCHNITTEN WERDEN. NUR GERADE 4DL PRO M2 WIRD GEERNTET - ALSO BRAUCHT ES FÜR EINE FLASCHE FAST ZWEI QUADRATMETER BODEN. NACH DER ERNTE WIRD JEDE REBPARZELLE SEPARAT GEKELTERT, DAS BEDEUTET, DASS FÜR 32 PARZELLEN AUCH 32 SEPARATE TANKS VERFÜGBAR SIND, DIE STRIKTE GETRENNT WERDEN. DENN JEDE PARZELLE HAT IHRE EIGENARTEN UND DAS IST WICHTIG BEIM ZUSAMMENSTELLEN DES CUVÉES (WIE BEI DEN GANZ GROSSEN UND GANZ BERÜHMTE UND GANZ TEUREN!). BEI DER GÄRUNG (MIT GÄRUNG IST NUR DIE KURZE ZEIT NACH DER ERNTE GEMEINT, BEI DER



ABGELEGEN! WO SICH FUCHS UND HASE GUTE NACHT SAGEN



DAS SIND DIE BESITZER, JEAN GAZANJOL UND PER LANDIN

DER TRAUBENZUCKER IN ALKOHOL UMGEWANDELT WIRD - NICHT "DER AUSBAU"!)) BEI DIESER GÄRUNG WIRD NICHTS KÜNSTLICH ODER MIT CHEMIE BESCHLEUNIGT, ABER DIE IDEALTEMPERATUR VON 26 - 28 GRAD DURCH KÜHLUNG IMMER EINGEHALTEN. DAS IST BESONDERS BEI HOHEN TEMPERATUREN WÄHREND DER ERNTE WICHTIG. IST DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG BEENDET KOMMT DER TRAUBENMOST ZUM **AUSBAU IN KLEINE 225-LITER FÄSSER. DAS SIND ABER NICHT "IRGENDWELCHE FÄSSER" SONDER SPEZIELL AUSGESUCHTE, GEKÜFERT AUS DEN EICHENWÄRLDERN VON TRONQUAIS.** DIESE WÄLDER SIND BEKANNT FÜR EDELSTES EICHENHOLZ. DABEI WERDEN IM KELLER JEDES JAHR ZWISCHEN 20 UND 40% DER FÄSSER ERSETZT UND ERNEUERT. NUR SO KOMMT DER AUSGEGLICHENE BARRIQUETON HERAUS, DENN AUSGELEIERT, ÜBERALTERTE UND AUSGELAUGTE FÄSSER BRINGEN NICHTS. **WÄHREND 14 BIS 18 MONATEN SCHLUMMERT DER JUNGE WEIN IN DIESEN FÄSSERN AUF DER HEFE (WICHTIG!!!!)**, UNTER KONTROLLIERTER SAUERSTOFFZUGABE, DAMIT DIE FRUCHTIGKEIT ERHALTEN BLEIBT. IST DIE ZEIT DES AUSBAUS UND DER REIFUNG ABGESCHLOSSEN WIRD DAS CUVÉE AUS DEN VERSCHIEDENEN FÄSSERN ZUSAMMEN GESTELLT. DABEI VARIERT DAS VERHÄLTNISS CABERNET/MERLOT JE NACH JAHRGANG UND WIRD OPTIMAL ABGESTIMMT. BESITZER UND VERSIERTE FACHLEUTE GEHEN MIT HERZBLUT AN DIESE ZUSAMMENSTELLUNG! DA VERSTEHT ES SICH VON SELBST, DASS

DER WEIN AUF DEM CHÂTEAU SELBST ABGEFÜLLT WIRD - EINE ECHTE "**MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU**" - **SCHLOSSABFÜLLUNG.**

WARUM KOSTET DIESER SPITZENWEIN, DER ES MIT JEDEM GRAND CRU CLASSÉ AUFNEHMEN KANN DANN NUR FR. 16.80 PRO FLASCHE, FRAGEN SIE SICH ZU RECHT. DAS CHÂTEAU DE PARENCHÈRE LIEGT EBEN TOTAL ABGELEGENEN, IM ÖSTLICHEN ZIPFEL DES OFFIZIELLEN BORDEAUX-GEBIETES DORDOGNE UND GARONNE. DA STEHT KEIN ROTHSCHILD ODER CHEVAL-BLANC IN DER NÄHE UND AUCH WIR MUSSTEN VOR LANGER ZEIT DAS ERSTE MAL TÜCHTIG SUCHE, BIS WIR DAS VERSTECKTE KLEINOD GEFUNDEN HATTEN. DIE TOURISTENCARS, DIE DIE ZAHLREICHEN BESUCHER HERUM CHAUFFIEREN BESUCHEN EBEN LIEBER DIE CHÂTEAUX IM MÉDOC, GRAVES UND ST. ÉMILION, DA LIEGEN GRÖßERE PROVISIONEN DRIN. EIN UNBEKANNTES UND ABGELEGENES WEINGUT KANN EBEN NUR DURCH HÖCHSTE QUALITÄT UND ERSTKLASSIGE WEINBEREITUNG BESTEHEN UND MUSS SICH SEINEN GUTEN RUF BUCHSTÄBLICH IN JAHRELANGER ARBEIT ERKÄMPFEN. GROSSE UND BEKANNTE CHÂTEAUX MACHEN SICHER AUSGEZEICHNETE WEINE, ABER DA WASCHEN EBEN VIELE ZWISCHENHÄNDLER DIE HÄNDE BIS DIE FLASCHEN ENDLICH IN IHREM KELLER ANKOMMEN. UND DIE NAMEN LAFITE, MOUTON, CHEVAL-BLANC, AUSONE, HAUT-BRION USW SIND EBEN "BRANDS" DEREN HOHES PREISNIVEAU GENAUSO GEPFLEGT WIRD WIE BEI TEUREN UHREN, EXCLUSIVEN AUTOMARKEN, MODISCHEN DAMENHANDTASCHEN ODER MARKENKLEIDERN. ABER MAN TRINKT JA NUR DEN WEIN UND NICHT DEN NAMEN, DER AUF DER ÉTIKETTE STEHT. ZUR INFORMATION: EINE FLASCHE MOUTON ODER LAFITE ROTHSCHILD DES JAHRGANG 2009 WIRD ZUR ZEIT FÜR CA 1000.- EURO GEHANDELT - PRO FLASCHE, NICHT PRO KISTE!!



TEILANSICHT DER REBBERGE

BITTE AUF DER HINTEREN SEITE WEITERLESEN!

DER CUVÉE RAPHAEL DES SEHR GUTENJAHRGANGS 2010 IST NUN BEI UNS EINGETROFFEN. **GUT UND GERNE 14,5VOL-% SIND DA IN DER FLASCHE, GEPAART MIT EINER ENORMEN FRUCHT UND STÄRKE.** GANZ KLAR, DASS DIE LAGERUNG KEIN PROBLEM IST, 10 UND MEHR JAHRE KANN ER IM KELLER REIFEN, JEDOCH IST ZU SAGEN, DASS SEINE AUSGEWOGENHEIT SCHON HEUTE UND NACH KÜRZERER LAGERZEIT VIEL GENUSS BIETET. PERSÖNLICH TRINKEN WIR IHN SCHON HEUTE MIT FREUDE. WENN SIE IHN JÜNGER GENIESSEN, BITTE EINIGE STUNDEN "LÜFTEN" ODER DEKANTIEREN. SELBST VERSTÄNDLICH WIRD ER AUS TULPENFÖRMIGEN GLÄSERN KREDENZT!

DIE RARE GOLDMEDAILLE FÜR DEN JAHRGANG 2010 DES CUVÉE RAPHAEL!!

DIESE GOLDMEDAILLE IST EINE GROSSE EHRUNG FÜR DAS CHÂTEAU DE PARENCHÈRE. DENN ES IST NICHT EINE WALD- UND WIESENMEDAILLE - NEIN SIE WURDE VOM **LANDWIRTSCHAFTSMINISTERIUM DER REPUBLIK FRANKREICH** ERTEILT UND ZWAR AUSDRÜCKLICH FÜR DEN JAHRGANG 2010. DER PARENCHÈRE MUSS SICH ALSO FÜR JEDEN JAHRGANG AUFS NEUE BEWERBEN UND KANN NICHT AUF JAHRHUNDERTE ALTEN GRAND CRU EHREN UND DEREN LORBEEREN AUSRUHEN, WIE VIELE BEKANNTE WEINE. DIES HAT INSOFERN EINE BESONDERE BEDEUTUNG, DA AN DIESEM WEINWETTBEWERB AUCH BESTANDENE GRAND CRU CLASSÉES TEILNEHMEN. IM KLARTEXT HEISST DAS, DASS DER CUVÉE RAPHAEL 2010 SOGAR BERÜHMTE WEINE AUSGESTOCHEN HAT, ODER AUF DIE GLEICH HOHE STUFE GESTELLT WORDEN IST. **AUF JEDER FLASCHE ANGEBRACHT!!**



**AUF JEDER FLASCHE!!!
DIE GOLDMEDAILLE!**



DIE GEFFELGTEN SCHLOSSCARTONS



DER TRADITIONELLE FASSKELLER



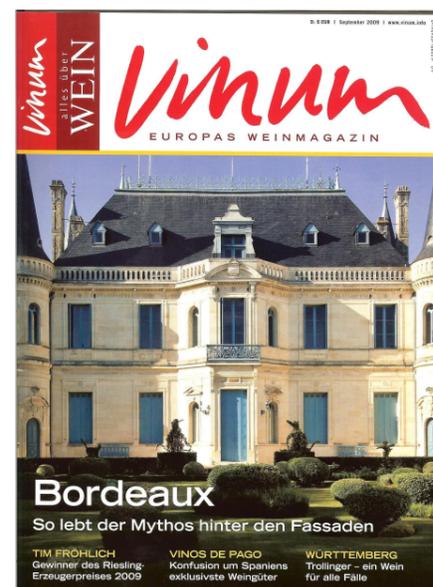
DIE RÜCKENETIKETTE



EIN EHRWÜRDIGER REBSTOCK!

JA, DER RAPHAËL 2010 IST WIRKLICH EIN SPITZENWEIN, DER SICH SEHEN LASSEN KANN. ER ERFÜLLT ALLE ATTRIBUTE EINES GROSSEN BORDEAUX - SEI ES DER NATURNAHE ANBAU DER REBEN - DIE SORGFÄLLTIGE BESTELLUNG DER REBERGHE - DIE TRADITIONELLE HANDHABUNG DER ERNTE, DIE CHENMIELOSE KELTERUNG UND DER KLASSISCHE AUSBAU IM EICHENFASS IN TONNEAUX DE TRONCHAIS. DER RAPHAËL WIRD ÜBRIGENS VOR DER ABFÜLLUNG NICHT "ZU TODE GEFILTERT", MANN WENDET DAS SCHONENDE UMZIEHEN DES WEINES AN, DAS ALLE AROMASTOFFE BEIBEHÄLT.

BEREITS MEHRERE MALE HAT AUCH DIE RENOMMIERTESTE UND NEUTRALSTE WEINZEITSCHRIFT EUROPAS DIE ZEITSCHRIFT VINUM, DAS CHÂTEAU DE PARENCHÈRE LOBEND ERWÄHNT UND SOGAR AN VORDERSTER FRONT ABGEBILDET. JA, DER CUVÉE RAPHAËL IST KEIN "BLUFFERWEIN" ODER BLENDER. ER ÜBERZEUGT DURCH SEINE QUALITÄT UND LAGERFÄHIGKEIT, BESONDERS DER GUTE JAHRGANG 2010. MIT HERZBLUT UND GROSSEM FACHWISSEN STEHEN DIE FAMILIE GAZANJOL UND SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH WIR HINTER DIESEM GROSSEN WEIN, DER OHNE SCHNICK-SCHNACK AUSKOMMT UND HÖCHSTEN WEINGENUSS ZU EINEM MODERATEN PREIS BIETET. UND AUSSERDEM: DIE BESITZER SIND KEINE WEINSPEKULANTEN - **SEIT MEHREREN JAHREN BIETEN WIR DIESEN WEIN ZUM GLEICHEN PREIS AN** - IM GEGENSATZ ZU DEN WEINPREISEXPLOSIONEN VON BERÜHMTE WEINEN. **AUF JEDER FLASCHE IST DIE GOLDMEDAILLE DES CONCOURS ANGEBRACHT!**



**CUVÉE RAPHAËL VOM CHÂTEAU DE PARENCHÈRE
SPITZENJAHRGANG 2010 - 14,5 VOL-% SCHLOSSABFÜLLUNG 75 CL
BORDEAUX SUPÉRIEUR AC**

FR. 16.80 PRO FLASCHE INKL. MWST

(UND BEACHTEN SIE DOCH AUCH DAS GESCHENK, DASS WIR IHNEN BEI EINER BESTELLUNG OFFERIEREN)