



## Painted Scars

Côtes Catalanes IGP, Dept 66

Dave Phinneys Rückkehr zur Intensität – ein Wein als persönliches Statement

### **Beschreibung:**

Painted Scars markiert für Dave Phinney eine bewusste Rückbesinnung: Rund 25 Jahre nach dem Debüt von The Prisoner greift er hier jene emotionale Dichte und Intensität auf, die seine frühen Weine prägten. Der Wein stammt aus den Ausläufern der Pyrenäen rund um das Dorf Maury – einer Landschaft aus steilen Hängen und kargen Böden aus Granit und schwarzem Schiefer. Alte Rebanlagen mit sehr niedrigen Erträgen bilden die Grundlage dieser Cuvée aus Grenache und Syrah. Das mediterrane Klima, kombiniert mit der mineralischen Bodenstruktur, verleiht dem Wein Konzentration und Tiefe, ohne Spannung und Energie einzubüssen. Trotz seines vollen Körpers bleibt Painted Scars lebendig und fokussiert, getragen von einem langen, mineralisch geprägten Abgang. Der Ausbau in französischen Barriques ist bewusst zurückhaltend angelegt und unterstützt Struktur und Textur, ohne die Herkunft zu überdecken. Auch das Label ist Teil des Konzepts: Es zeigt ein Werk des mexikanischen Künstlers Jeronimo López Ramírez, dessen Arbeiten international ausgestellt werden. Die persönliche Freundschaft zwischen Künstler und Winzer verleiht dem Wein eine zusätzliche, sehr individuelle Ebene.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpurrot im Glas mit einem karmesinroten Rand. Der Painted Scars zeigt Aromen von reifer Zwetschge, schwarzen und blauen Früchten, Kardamom, Oliventapenade und Schiefer. Am Gaumen ist er breit und intensiv, mit Noten von Brombeere, Espresso und Backschokolade, die seine kraftvolle Präsenz unterstreichen. Der Abgang wird von samtigen Tanninen getragen, die den Wein würdevoll abschliessen.

### **Passt zu:**

Dieser kraftvolle Grenache-Blend begleitet Lammkarree mit Rosmarinjus ebenso intensiv wie Dry Aged Ribeye vom Grill. Er passt ebenso eindrucksvoll zu Auberginen-Tarte mit Thymian wie zu Cassoulet, Entenbrust mit Oliventapenade oder Ratatouille.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Dept 66
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache, 20% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1418423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Painted Scars

Côtes Catalanes IGP  
Dept 66

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache, 20% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.