

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Pégau, Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Reservée”, Magnum

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape

Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS060205M

Kenner großer Châteauneufweine wissen seit Jahren, dass Vater und Tochter Féraud in den großen Jahrgängen der südlichen Rhône mythische Weltklassegewächse mit einem riesigen Reifepotential erzeugen, die über Jahre hinweg in den Kellern von Liebhabern ihrem Höhepunkt entgegenschlummern. Und welch majestätischen Châteauneuf-du-Pape in einem urwüchsigen Stil (von Parker mit bis zu 95+ Punkten sehr konservativ bewertet) hat das sympathische Duo Vater und Tochter im fabelhaften Rhônejahrgang 2005 vinifiziert, in den im übrigen alle Partien eingegangen sind, die in 2003 den legendären, mit 100+ Punkten bewerteten da Capo bildeten. Ein monumentaler Weinriese voller Ursprünglichkeit und Wildheit mit fabelhaftem Potential, der eine Reinkarnation des legendären 1995ers zu sein scheint und schon ab 2010 bis ca. 2030+ zu genießen sein wird. Selbst die großen Pégau-Jahrgänge sind häufig erstaunlich früh ansprechend und bieten nach Ansicht von Laurence im Alter von 5 bis 8 Jahren für viele Konsumenten bereits den höchsten Trinkgenuss, da sich in dieser Zeit die Frucht auf angenehmste Weise mit den wildbretartigen, würzigen, nach Frucht, Trüffeln, Lakritz, Leder und Tabak duftenden Geschmackskomponenten vereinigt. Für Kenner jedoch sind diese Châteauneuf-du-Pape Langstreckenläufer, die sich über 10 bis 30 Jahre phänomenal entwickeln und dann eine unvergleichliche Aromenvielfalt aufweisen.

