



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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

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

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS060206M

EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN: „Mittleres Rubinrot. Gibt sich vom ersten Moment bis zum Finish sehr kraftvoll und fleischig. Eine Frucht aus schwarzen Kirschen, darunter mischen sich Trüffel, Tee und geröstete Maronen. Ein sehr offener Typ, mit zurückhaltendem Holzmanagement, geschmolzenem Tannin. Ein robuster Wein für den Abend am Kamin.“

Pinard de Picard urteilt: Kenner großer Châteauneufweine wissen seit Jahren, dass Vater und Tochter Féraud in den großen Jahrgängen der südlichen Rhône mythische Weltklassegewächse (Parker: „These are some of my favorite wines in the world”) mit einem immensen Reifepotential erzeugen, die über Jahre hinweg in den Kellern von Liebhabern ihrem Höhepunkt entgegenschlummern. Und welche majestätischen Châteauneuf-du-Pape in einem urwüchsigen Stil hat das sympathische Duo Vater und Tochter im großartigen Rhônejahrgang 2006 vinifiziert, in den im Übrigen letztendlich auch alle Parteien eingegangen sind, die in 2003 den legendären, mit 100+ Punkten bewerteten Einzellagenwein da Capo bildeten, was diesem urgewaltigen Gewächs nochmals zu einer dramatischen Qualitätssteigerung verholfen hat! Ein monumentaler Weinriese voller Ursprünglichkeit und Wildheit mit fabelhaftem Potential (Parker: „Wohl besser noch als 2004 und 2005!”), der in seiner feinwürzig-dunkelbeerigen Stilistik eine Reinkarnation des legendären 1985ers zu sein scheint und wegen seiner fabelhaften Tanninstruktur schon ab sofort höchsten Trinkgenuss bereitet und sich bis ca. 2030+ traumhaft weiterentwickeln wird. Treue Kunden dieser Weltklassedomäne wissen es natürlich schon lange: Selbst die großen Pégau-Jahrgänge sind häufig erstaunlich früh ansprechend und bieten nach Ansicht von Laurence bereits im Alter von 5 bis 8 Jahren für viele Konsumenten den höchsten Trinkgenuss, da sich in dieser Zeit die komplexen Beeren- und Kirschfruchtaromen auf angenehmste Weise mit den wildbretartigen, würzigen, nach Trüffeln, Lakritz, Leder und Tabak duftenden Geschmackskomponenten vereinigen. Für Liebhaber authentischer Rhône-gewächse jedoch sind diese Châteauneuf-du-Pape-Urgesteine grandiose Langstreckenläufer, die sich über 10 bis 30 Jahre phänomenal entwickeln und dann eine unvergleichliche Aromenvielfalt aufweisen. Kategorie persönlicher Lieblingswein und magischer Kultstoff für Jahrzehnte!

