

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 rouge***

Region: *Südliche Rhône*  
Erzeuger: *Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape*  
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*  
Rebsorten: *Grenache, Mourvèdre, Syrah*  
Bestell-Nr.: *FRS060202F*

*Kenner großer Châteauneufweine wissen seit Jahren, dass Vater und Tochter Féraud in den großen Jahrgängen der südlichen Rhône majestätische Weltklassegewächse traditionellen Stils mit einem riesigen Reifepotential erzeugen, die über Jahre hinweg in den Kellern von Liebhabern ihrem Höhepunkt entgegenschlummern. Kenner wissen aber auch, dass die sympathischen Férauds ihre ganze Klasse gerade in schwierigen Jahrgängen überzeugend demonstrieren mit Weinen, die jung getrunken werden können und dabei großes Trinkvergnügen bereiten. Verweisen möchte ich hier zum einen an den erstklassigen Roten aus 97, den Sie uns nach anfänglicher Skepsis wegen der problematischen Reputation des Jahrgangs förmlich aus den Händen gerissen haben oder an den schmackhaften 92er aus einem Katastrophenjahr, der als „einer der drei besten Weine des Jahrgangs“ durch Robert M. Parker geadelt wurde. So präsentieren wir Ihnen aus dem in Châteauneuf alles andere als einfachen Jahrgang 2002 einen delikaten, schmackhaften Châteauneuf, der aufgrund der Imageprobleme des Jahrgangs zu einem deutlich niedrigeren Preis angeboten wird als üblich. Wer seinem eigenen Geschmack vertraut und weiß, welche gelungenen Weine auch in problematischen Jahren von Spitzenwinzern erzeugt werden, steht hier vor einem echten Schnäppchenkauf: intensive Aromen von Kirsche und wilden provenzalischen Kräutern, überraschend viel süßliche Frucht, erdig, sinnliche Note, mit einer Farbe ausgestattet, die einer der kräftigsten des ganzen Jahrgangs an der südlichen Rhône ist und die zeigt, wie wenig Probleme Laurence und Paul mit der Farbextraktion ihrer Grenachetrauben hatten.*

