

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 AC · 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, Plan Pégau, Vin de Table rouge

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

Rebsorte:
Bestell-Nr.: FRS060304

Großartiger Rotwein (aus einem der besten Rhônejahrgänge seit 1961) für den täglichen Genuss ohne Reue, der das Genießerherz erfreut und den Geldbeutel schont; vinifiziert wie immer aus Trauben bester Lagen, deren Qualität den exorbitanten Ansprüchen der sympathischen Férauds für den großen Châteauneufwein nicht genügen, die aber bei vielen anderen Gütern der Appellation die Qualität der Prestigeweine erhöhen würde. Seit Jahren ein Klassiker in unserem Programm, von dem wir leider niemals genügend Flaschen erhalten, da die Nachfrage begeisterter Kunden zu groß ist! In der Farbe ein tiefes Schwarzrot, farbdicht bis zum Rand mit violetten und ziegelroten Reflexen. In der Nase eine vielschichtige, verwobene Aromatik, wohlige Assoziationen weckend an dunkle, saftige Kirschen und Wacholderbeeren, begleitet von kräftigen kräutrigen und würzigen Noten wie Rosmarin, Thymian und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer; dieser gesamte Blumenstrauß an faszinierenden Aromen wird unterlegt mit einer betörenden Süße, die an Zwetschgenmus und Bitterschokolade erinnert. Obwohl dieser ungemein leckere Wein eine verführerische Aromatik besitzt, die, ähnlich einem noblen Châteauneuf, Erinnerungen an einen betörenden Burgunder femininen Stils evoziert, demonstriert er auch schon in der Nase seine große Kraft und Dichte und damit die vermeintliche Paradoxie großer Weine. Am Gaumen wiederholt sich betörend das prägnante Kirscharoma. Die ausgeprägte Säure und Frische, die feinkörnige, animierende Tanninstruktur, das Fehlen jeglicher Holzaromen, das herrliche, leicht süßliche Glycerin sowie der moderate Alkoholgehalt (13 %) verleihen diesem charaktervollen, authentischen „kleinen“ Châteauneuf einen sehr animierenden Charakter: Welch sensationelle Qualität für seinen vorbildlich fairen Preis! Das ist definitiv DIE preislich wie qualitativ kaum glaubliche Alternative zu völlig überschätzten und preislich abgehobenen Prestigeweinen aus Châteauneuf-du-Pape und ein herrlicher Vorbote der grandiosen großen Gewächse, die uns aus 2004 erwarten werden. Christina Göbel, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, verkostete diesen Wein und urteilt begeistert: „Ein Wein, der eine feminine Ausstrahlung besitzt und dem man die leider oft fälschlicherweise zitierte, so genannte burgundische Finesse vorbehaltlos zusprechen kann. Fazit: Es kommt nicht so oft vor, dass ich für sowenig Geld soviel Vergnügen im Glas habe.“

