



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: KRSAD55

## ***Pégau, „Plan Pégau”, Vin de Table rouge***

Region: *Südliche Rhône*  
Erzeuger: *Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape*  
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*  
Rebsorten: *Grenache, Mourvèdre, Syrah*  
Bestell-Nr.: *FRS060306*

*Großartiger Rotwein 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 ganz 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 verführerisch 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 verleihen diesem charaktvollen, authentischen „kleinen“ Châteauneuf einen sehr animierenden Charakter: Welch sensationelle Qualität für seinen vorbildlich fairen Preis! Christina Hilker, 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.“*

*Und wie wertet Robert M. Parker? Er urteilt euphorisch: „Der 2006er ist der beste Plan Pégau, den ich jemals auf der Domaine Pégau verkostet habe“! Legen Sie, werte Kunden, sich diesen traumhaft leckeren Tafelwein, der mühelos in einer Qualitätsliga mit den allermeisten Châteauneuf-du-Pape-Weinen spielt, kistenweise in den Keller. Sternstunden eines Weinliebhabers!*

