

Pégau, „Plan Pégau“, Vin de Table rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	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 charaktervollen, 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!

Trinkempfehlung: Trinkgenuss ab sofort (Dekantieren bitte) bis mindestens 2010.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD55

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003