



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

Château du Cèdre, „Le Prestige“, rouge

Region: Cahors
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Malbec, Merlot, Tannat
Bestell-Nr.: FSW070705

„Classement 2008“, die Bibel des französischen Weins: „Eine herrliche Cuvée von großer Finesse und traumhafter Balance“! Ungemein leckere Cuvée aus 90 % Malbec und etwas Merlot sowie Tannat von Rebstöcken aus erstklassigen Parzellen, die ihr optimales Alter erreicht haben, um einen wahrhaft aristokratischen Wein zu vinifizieren. Ein nobles, edles Gewächs mit einer tiefdunklen, violettschwarzen Farbe. So cremig und dicht wie der Wein ins Glase läuft, so präsentiert sich auch die komplexe Nase, die dem geneigten Genießer wie eine gespannte Feder fast aus dem Glas entgegen zu springen scheint: Cassis pur, dunkle Beeren, schwarze Kirschen, geschmolzene Schokolade und Fruchtebrot, Nelke sowie frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Am Gaumen setzt sich diese schier überbordende Frucht fort und auf der Zunge zeigt sich dieser herrlich konzentrierte, dichte Wein mit seiner kernigen Tannin- und Säurestruktur und seiner erfrischenden Kühle im Vergleich zu früheren Jahrgängen erstaunlich offen. Dieser „Wahnsinnsstoff“ vereint Duftigkeit, Transparenz und Finesse mit Dichte, Festigkeit und muskulöser Kraft. Im Jahrhundertjahrgang 2005 strotzt die natürlich gewachsene Konzentration nur so vor Brillanz und Komplexität. Ja, liebe Kunden, so urwüchsig, so authentisch und gleichzeitig edel kann ein großer Cahors in seiner schönsten Ausprägung die Sinne betören! Ein Supertropfen, ein genialer Wein, dem eine fabelhafte Zukunft bevorsteht, besonders dann, wenn sich zu der momentan von der feinen Frucht geprägten Nase noch ein paar würzige Noten hinzugesellen sowie die typischen Aromen von schwarzer Olive und Minze, dem Signum der großen Gewächse von du Cèdre. Die Qualität des „Prestige“ war schon in der Vergangenheit grandios, aber das oben angesprochene optimale Alter der Rebstöcke, die extreme Auslese reifster Beeren im Weinberg sowie weitere Verbesserungen in der Kellertechnik, die darauf abzielen, noch mehr die Finesse, die Eleganz, die Subtilität der Aromen herauszukitzeln und die Gerbstoffe feiner, weicher, runder werden zu lassen und der Jahrhundertjahrgang 2005 mit Weinbergbegebenheiten wie im Märchen – all das führt in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse, auch und gerade für Freunde großer Weine aus dem Médoc, den wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen möchten. Ein charaktvoller, spannender Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem immer unformer werdenden Weltmarkt!

