



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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

## Château du Cèdre, rouge

Region: Cahors  
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorten: Malbec, Merlot, Tannat  
Bestell-Nr.: FSW070107

Nur der langjährige Name (Le Prestige) hat sich geändert, nicht aber die dramatische Qualität (PdP-Bewertung: 92+) – Das „Classement“, die Bibel des französischen Weins, urteilt: „Eine herrliche Cuvée von großer Finesse und traumhafter Balance“!  
Authentisch-charaktervolle, aber ebenso schmeichlerisch-leckere Cuvée aus 90 % hochwertiger Malbec und ein wenig Merlot sowie Tannat von Rebstöcken aus erstklassigen Parzellen, die jetzt ihr optimales Alter erreicht haben, um einen wahrhaft aristokratischen Wein zu vinifizieren: Welch nobles, edles Gewächs, sinnlich, lasziv-erotisch, hedonistisch, mit einer tiefdunklen, violett-schwarzen Farbe – und einer verführerischen Duftorgie: Denn so cremig und dicht wie der Wein ins Glase läuft, so präsentiert sich auch die komplex-betörende Nase, die dem geneigten Genießer wie eine gespannte Feder fast aus dem Glas entgegen zu springen scheint: Cassis pur, dunkle Beeren, reife schwarze Kirschen, geschmolzene Schokolade, leckere Früchte- und Schwarzbrot, Tee, Sattelleder, Zigarrenkiste, Nelke sowie frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Am Gaumen setzt sich diese schier überbordende Frucht fort und auf der Zunge zeigt sich dieser herrlich konzentrierte, dicke Wein mit seiner kernigen Tannin- und Säurestruktur und seiner erfrischenden Kühle im Vergleich zu früheren Jahrgängen schon in seiner Jugend erstaunlich offen – Verwöhnung pur! Dieser „Wahnsinnsstoff“ vereint Duftigkeit, Transparenz, Feinheit und Finesse mit Dichte und Kraft. 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 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 – all das führt in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse! Ein charaktervoller, hedonistischer Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem immer uniformer werdenden Weltmarkt!



Pascal urteilt glücklich und zufrieden: „2007 ist ein traumhaftes Jahr, weil die Trauben

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
[info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

---

PINARD *de* PICARD®



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

*infolge des kühlen Sommers ganz langsam – ähnlich den Gegebenheiten in Deutschland – zu einer Superreife gelangen konnten. Geerntet haben wir vom 1.-13. Oktober unter bisher einzigartigen Bedingungen, denn abends konnten wir nach getaner Arbeit bis Mitternacht im T-Shirt draußen sitzen und gemeinsam essen, es war nämlich wärmer als im August!”*