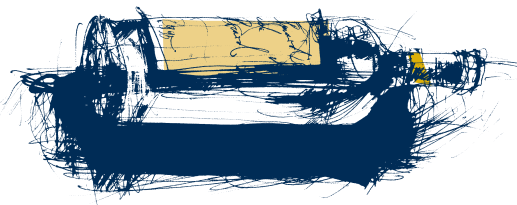


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: 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 Cèdre”, rouge

Region: Cahors  
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorte: Malbec  
Bestell-Nr.: FSW070210

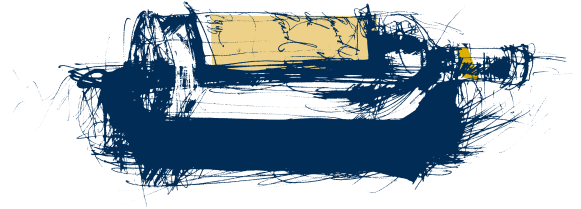
*Wir arbeiten seit vielen Jahren eng und erfolgreich mit Pascal zusammen, der uns in dieser Zeit ein Freund geworden ist. So teilt er uns auch stets eine große Partie seiner Luxuscuvée „Le Cèdre” zu, die zu 100 % aus alten Malbectrauben mit niedrigem Ertrag vinifiziert und 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird. Dieser Weinriese steht wie dickflüssige Tinte im Glas und zeigt eine undurchdringliche schwarze Farbe mit kardinalsroten Reflexen. Er besitzt eine schier unglaubliche Dichte und aromatische Fruchtkonzentration, verfügt dabei aber auch über eine erstmals 2009 erlebte Cremigkeit, Finesse, Frische und Weichheit in seiner Textur: In den Ausnahme-Qualitäten der Jahrhundert-Zwillinge 09/10 mit einem Altweibersommer wie gemalt und in der singulären Frische des 10ers liegen die Erklärungen für diese singuläre Referenzqualität! In der Nase betört ein ausdrucksstarkes, explosives Beerenbukett, kleine, schwarze Heidelbeeren, Cassis, aber auch rote Früchte, dazu Veilchen, Marzipan, Bitterschokolade, leicht süßliche Würze, schwarze Oliven, Zwetschgen, dazu traumhafte mineralische Anklänge sowie Feuersteinaromen, gepaart mit einer Minzfrische, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Am Gaumen ein samtener, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch ungemein frischer (erstklassige Säurestruktur!), eleganter, rassiger und finessenreicher Wein mit einer ultrafeinen Tanninstruktur für eine sehr lange Entwicklungs- und Lagerzeit. Gerade die sagenhafte Frische und die weiche, seidene Gerbstoffstruktur (Außer 2009 habe ich nie zuvor einen Cahors mit derart weichen, geschliffenen Tanninen degustieren dürfen: großes emotionales Kino!) demonstrieren die singuläre Qualität der du Cèdreschen Weine! Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samt Teppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und die Zunge mit einer Finesse in der Textur verwöhnt, wie es sonst nur die größten Burgunder vermögen. – Sicherlich der frischeste und damit trinkanimierendste ‚Le Cèdre’ aller Zeiten! Welche Allianz von Kraft und Eleganz, traumhafter Reife und betörender Frische! Welcher Wein aus dem Bordelais kann zu solch provokantem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Wahrscheinlich keiner! Vielmehr ist dieser Wein die neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen. Das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden! Übrigens: LES PLUS GRANDS VINS DE FRANCE urteilt: „Die Cuvée ‚Le Cèdre’ ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.” Und der Wine Spectator feiert den 2004er Le Cèdre, einen herrlichen Wein, den viele unserer Kunden im Keller liegen haben und der bereits jetzt hohen Trinkgenuss verspricht, mit 95 Punkten als den besten Wein des gesamten*



**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

---

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

*französischen Südwestens! Und 2010 ist nochmals eine andere Liga!*