



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, Magnum

Region: Cahors
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Malbec
Bestell-Nr.: FSW070204M

Wir arbeiten bereits 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 Luxus cuvée „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 aromatische Fruchtkonzentration, verfügt dabei aber über eine früher so nicht erlebte Cremigkeit, Finesse und Weichheit in seiner Textur. Dieses scheinbare Paradoxon findet man nur bei den ganz großen Weinen der Welt: Grand Crus aus dem Burgund, die Top-Weine klassischer Machart aus dem Bordelais, aber auch die großen Rieslinge der absoluten Spitzenklasse, wie die von Keller, Leitz oder van Volxem, faszinieren mit diesem grandiosen Spannungsbogen.

In der Nase betört ein ausdrucksstarkes, explosives Beerenbukett: kleine schwarze Heidelbeeren, Veilchen, Bitterschokolade, leicht süßliche Würze, schwarze Oliven, dazu traumhafte mineralische Anklänge sowie Feuersteinaromen, gepaart mit einer Minzfrische, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Am Gaumen ein selten dichter, konzentrierter, extraktreicher, fast öliger und dennoch ungemein frischer, eleganter, rassiger und finessenreicher Wein mit einer ultrafeinen Tanninstruktur für eine sehr lange Entwicklungs- und Lagerzeit. Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samtteppich, 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. Welcher Wein aus dem Bordelais kann zu solch akzeptablem 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! Denn bei dieser enormen Extraktion diese rassige Frucht und transparente Kühle in den hochfeinen Gerbstoffen herauszuarbeiten, das ist höchste handwerkliche Kunst. Welche Noblesse, welche Extraktsüße, welche explosive Fruchtfülle, welche schwebende Transparenz und welches enormes Finale! Das ist ein gigantischer Tropfen, aus dem die Träume des ambitionierten Weinliebhabers bestehen, ein hoch konzentrierter Extrakt in Abendgarderobe aus Samt und Seide, geschaffen von einem begnadeten Winzer, der in der Region Cahors bereits zur Legende geworden ist.



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

Zwei große Auszeichnungen hat dieser fabelhafte Wein erhalten: LES PLUS GRANDS VINS DE FRANCE urteilt: „Die Cuvée Le Cèdre ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.“ In seiner Oktoberausgabe 2007 feiert der Wine Spectator den 2004er ‚Le Cèdre‘ mit 95 Punkten als den besten Wein des gesamten französischen Südwestens!