

Château du Cèdre, „Le Cèdre“, rouge, Magnum

Region	Cahors
Erzeuger	Château du Cèdre - Cahors
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Malbec
Bestell-Nr.	FSW070210M

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 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 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 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. – 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 französischen Südwestens! Und 2010 ist nochmals eine andere Liga!

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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

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