



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

Château du Cèdre, „Grande Cuvée“, rouge

Region: Cahors
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors

Rebsorte: Malbec
Bestell-Nr.: FSW070301

Schlichtweg das Non plus Ultra an Konzentration und Finesse, in der Stilistik dem so beliebten Le Cèdre zwar ähnlich, aber mit dem kleinen, entscheidenden Kick mehr. Mehr an allem, an Komplexität, Konzentration, Dichte, Eleganz und explosivem Extrakt, ein Traum aus Seide und Finesse, eine bisher im französischen Süden, außer bei Gaubys „Muntada“, nicht gekannte Tanninstruktur feinsten Ausprägung, in dieser so dynamischen Region Cahors eine neue Dimension des Weins einläutend.

Worin liegen die Ursachen für die nochmalige Steigerung der Qualität im Vergleich zum schon so großartigen „Le Cèdre“? Nun, zum einen in den noch geringeren, verrückt kleinen Erträgen, (19 hl/ha bester Malbectrauben liefern den Stoff, aus dem die Träume sind), in der extremen Selektion der ältesten Rebstöcke der Domaine, im Einsatz der besten und teuersten Barriques der französischen Spitzentonneliers und in einer von Pascal entwickelten besonderen Art der Vinifizierung: Schon die Vergärung findet statt in offenen, 500 l fassenden neuen Eichenholzfudern, was zu einer maximalen Extraktion der Frucht beiträgt und – so bizarr der Gedankengang im ersten Moment auch sein mag – die Vergärung im neuen Holz führt dazu, dass im fertigen Wein der Einfluss des Holzes wesentlich geringer ist als sonst. Die komplizierten chemischen Prozesse, die hierbei eine Rolle spielen, führen zusammen mit dem Einfluss des Sauerstoffs im offenen Bottich zu fabelhaft seidenden, weichen Tanninen und gleichzeitig besitzt der Wein eine enorme Konzentration, Dichte, Tiefe und eine unendliche Länge. Und genau dieses Gleichgewicht zwischen Kraft und Konzentration auf der einen Seite und Finesse, Eleganz und seidener Tanninstruktur auf der anderen Seite zu erreichen, das ist höchste winzerliche Handwerkskunst, die Pascal wie kaum ein zweiter beherrscht.

Nur 7.500 Flaschen werden abgefüllt, Kultweinstatus, ein aristokratischer Wein, der einen neuen Mythos begründen wird! 98-100 PdP-Punkte und vielleicht der größte Wein, der bis dato im Cahors produziert wurde.

