



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.: FSW070304

*Schlichtweg das Non plus Ultra! Ein großes Gewächs mit einer legendären Aura, in der Stilistik dem Le Cèdre zwar ähnlich, aber mit dem letzten kleinen, entscheidenden Kick mehr. Mehr an allem, an Mineralität, Komplexität, Konzentration, Dichte, Eleganz und explosivem Extrakt. Ein Traum aus Seide und Finesse mit einer bisher im französischen Süden, außer bei Gaubys „Muntada”, nicht gekannten Tanninstruktur feinsten Ausprägung.*

*Dieser Wein läutet in der so dynamischen Region Cahors eine neue Ära ein! 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, (unter 20 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 in offenen, 500 l fassenden neuen Eichenholzfudern statt, 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 seidenen, weichen Tanninen und gleichzeitig besitzt der majestätische 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.*

*Diese ultimative Herausforderung Bordelaiser Premier Grand Crus mit einem schier unglaublichen Extrakt hat ein Potential für eine über 20jährige Entwicklungs- und Lagerzeit, nur 7.500 Flaschen wurden abgefüllt, Kultweinstatus, ein aristokratischer Wein, der einen neuen Mythos begründen wird! 98-100 PdP-Punkte und zusammen mit dem 02er wohl der spektakulärste Wein, der jemals im Cahors produziert wurde. Eine solche Qualität, einen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, der mir in seiner Aromatik und Stilistik erscheint wie eine hypothetische Vermählung zwischen den größten Weinen des Bordelais und dem Priorat hat man nur sehr, sehr selten im Glase.*

