



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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

## Château du Cèdre, „Grande Cuvée”, rouge

Region: Cahors  
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Malbec  
Bestell-Nr.: FSW070305

*Schlichtweg das Non plus Ultra! Ein Weinunikat 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. Insbesondere aber ein Traum aus Seide und Finesse mit einer bisher im französischen Süden, außer vielleicht 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 (40-48 Jahre) der Domaine, im Einsatz der besten und teuersten Fässer der französischen Spitzentonnelliers und in einer von Pascal entwickelten besonders schonenden 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 seidigen, sagenhaft 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 schier unglaublicher 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 30jährige Entwicklungs- und Lagerzeit. Kultweinstatus (nur ca. 2.600 Flaschen werden abgefüllt), ein aristokratischer Wein, der einen neuen Mythos begründen wird!*



*Ein Jahrhundertwein, der auch von der renommiertesten französischen Weinzeitschrift, der REVUE DU VIN DE FRANCE, mit ihrer Höchstbewertung geadelt wird. Eine solche Qualität, einen sinnlichen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, der in seiner komplexen Aromatik und grandiosen Stilistik scheint wie eine hypothetische*

**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

*Vermählung zwischen den größten finessenreichen Weinen des Bordelais und feinsten Erzeugnissen aus dem Priorat hat man in seinem Leben nur sehr, sehr selten im Glase.*