

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, Cedrus, rouge

Region: Cahors
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Malbec, Merlot
Bestell-Nr.: FSW070407

Traumhafter, authentischer Charakterwein, einer der großen WeinWerte Frankreichs! Tiefdunkles Kardinalsrot, ja fast schwarze Farbe. In seiner faszinierenden Stilistik ein gleichermaßen urwüchsiger wie erstaunlich früh zugänglicher Wein aus Trauben bestens gepflegter Malbec-Rebstöcke (dazu 10% Merlottrauben), in gebrauchten Eichenholzfudern meisterlich vinifiziert und behutsam ausgebaut. In der Nase eine sehr feine, betörende Frucht (schmeichelnder Einfluss des ‚weichen‘ Merlot) von wilden roten Früchten, Sauerkirschen, süßen Brom- und Blaubeeren sowie eine markante Würze von weißem Pfeffer (typisch für Malbec), dazu mit Luftzufuhr Anklänge an orientalische Gewürze, Oliventapenade, Rosmarin und Thymian, aber auch eine frische Minzenote und ein Hauch von nobler Schokolade. Für einen derart fairpreisigen Alltagswein nicht nur erstaunlich konzentriert und strukturiert, sondern dabei ungewöhnlich weich und geschmeidig – jedoch keine Überraschung, denn auch bei der so delikaten, zart-cremigen Tanninstruktur spielt wiederum der kleine Merlotanteil eine ebenso entscheidende Rolle wie die genialen Vinifizierungskünste eines brillanten Magiers. Am Gaumen sehr saftig, mit einer zarten Süße ausgestattet, einem anhaltenden feinherben Nachklang und einer spektakulär niedrigen Alkoholgradation von 12,5 Volumenprozent, die zum ständigen Weiter-süffeln animiert! Dieser herrliche Einstiegswein in die magische Weinwelt Pascal Verhaeghes verdeutlicht, warum das „Classement 2009“, die ‚Bibel‘ der französischen Weinkritik, Château du Cèdre als Referenzgut seiner grandiosen Region feiert, „mit durchgehend großen Qualitäten seit 15 Jahren“. Pascal urteilt: „2007 ist ein traumhaftes Jahr, weil die Trauben infolge des kühlen Sommers ganz langsam – ähnlich den Gegebenheiten in Deutschland – zu einer Superreife gelangen konnten. Geerntet haben wir vom 1.-13. Oktober unter bisher einzigartigen Bedingungen, denn abends konnten wir nach getaner Arbeit bis Mitternacht im T-Shirt draußen sitzen und gemeinsam essen, es war nämlich wärmer als im August!“

