



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 3303 0000 0000 0000 0000  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303 0000 0000 0000 0000

## Laffont, Cuvée „Hécate“, rouge, Magnum

Region: Madiran  
Erzeuger: Domaine Laffont - Madiran  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte: Tannat  
Bestell-Nr.: 5041104

*Dieser originäre Kultwein aus einer einzigartigen önologischen Enklave mit uralten Reben brilliert mit seinem authentischen Charakter, seiner wilden natürlichen Schönheit, seiner immensen Dichte verbunden einer edlen Stilistik: Ein grandioses Meisterwerk mit aristokratischer Noblesse und Schmelz, faszinierender Eleganz, großer Feinheit und der Typizität der gesündesten Rebe der Welt! Für viele Kenner ist es daher der beste Wein des Madiran – fernab aller önologischen Gleichmacherei aus Frankenstein's Monsterlaboren in Übersee! Pierre Speyers unermüdliche Weinbergsarbeit, die sich dadurch immer weiter verbessernde Bodenstruktur, die tiefgründigen Lehmböden mit ihrer immensen Wasserhaltekapazität, die bis zu 70 Jahre alten Tannatreben mit ihren tief reichenden Wurzeln und weitere kellererntechnische Fortschritte infolge langer gemeinsamer Überlegungen mit seinem Freund Pascal Verhaeghe, genialer Eigner von Château du Cèdre, all dies trägt erkennbare Früchte und führte zusammen mit den für die Tannattraupe herausragenden klimatischen Bedingungen des großen Madiranjahrgangs 2004 und den niedrigen Erträgen zu einer neuen Qualitätsdimension im Madiran, zu einem Weinmonument, einem Tannatwein in Vollendung! In der Farbe zeigt dieser Gigant ein extrem dichtes Schwarz mit violetterem Rand und in der Nase eine grandiose Aromenvielfalt mit Anklängen an saftige, wild wachsende schwarze Beeren, Tabak, Schokolade, Minze und herrlich duftende südliche Kräuter. Tiefgründig mineralisch kleidet die ungemein reichhaltige, samtige Fruchtfülle den ganzen Gaumen verschwenderisch aus, kriecht unaufhaltsam bis in den letzten Mundwinkel, die bestens in die immens frische Frucht integrierten Tannine sind derart elegant, seiden und voller Finesse, dass man kaum glauben mag, dass dieser Weltklassewein aus dem Madiran stammt! Die leicht süßlichen Holztöne sind bestens integriert, die gewaltige Dichte und unglaubliche Konzentration erinnern an den phantastischen 2001er, doch die Cremigkeit, Balanciertheit und Finesse dieses großen eigenständigen Weins hat es in dieser Form früher noch nicht gegeben. Ein wahres Preis-Leistungswunder, geboren in einem fabelhaften Jahrgang, ein aristokratischer Madiran mit einer „neuen Dimension der Weichheit“, ein originärer Tropfen mit geradezu unglaublich saftigen, reifen Tanninen: Die Mikrooxidation, die kontrollierte Sauerstoffzufuhr beim Ausbau des Weines im neuen Barrique, beherrscht Pierre Speyer, lebenslustiger Winzer belgischer Provenienz, in Perfektion.*

