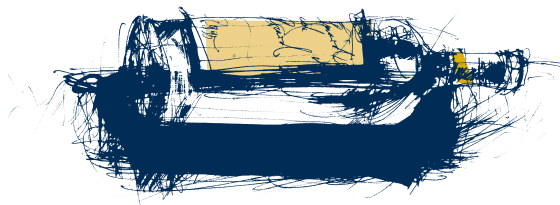


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac 5e cru classé rouge

Region: *Bordeaux - Pauillac*
Erzeuger: *Château Grand-Puy-Lacoste - Pauillac*

Rebsorte:
Bestell-Nr.: *546105*

Seit 1978 gehört Chateau Grand Puy Lacoste der Familie Borie, der Besitzerin von Chateau Ducru Beaucaillou. Das traditionsreiche Gut umfasst 90 Hektar in einer einzigen zusammenhängenden Fläche, die zu 75% mit Cabernet Sauvignon und 25% mit Merlot bestockt sind. Seit Ende der 80er Jahre werden auf diesen phantastischen Parzellen Pauillacs vinifiziert, die an die absolute Spitze der Appellation heranreichen und dies bei weitaus geringeren Preisen! Bedingt durch eine späte Lese werden hier sehr frucht- und cassisbetonte Weine mit einer enormen Komplexität und großem Alterungspotential vinifiziert. Mit dem Jahrgang 2005 ist hier ein Jahrhundertwein entstanden mit einer für Grand Puy Lacoste wohl bislang nie erreichten Harmonie und tollen inneren Balance!



Robert Parker: „Following a period of mixed performances, Grand-Puy-Lacoste’s 2005 is their finest effort since 2000 and 1996. It offers a deep ruby/purple color in addition to a beautiful, pure bouquet of creme de cassis, full body, moderately high tannin, and good precision, freshness, weight, and richness. Like many of the classified growths, it is a candidate to shut down after bottling. Anticipated maturity: 2012-2025. 92-94 Punkte”

Wine Spectator: „Aromas of berries and spices follow through to a full body, fine tannins and a chewy finish. Tight and reserved but shows lovely potential. Layered and refined. Very beautiful. Perhaps better than 2000. 92-94 Punkte!”

René Gabriel: „Dunkles Granat, lila Reflexe. Intensives, warmes Bouquet, getrocknete Zwetschgen, Heidelbeeren, ein erfrischender Hauch Zitronat, pfeffrig, Trüffelspuren. Fleischiger Gaumen, viel saft, perfekt integrierte Säure und schön gereifte Tannine zeigend, aromatisches Finale mit viel blaubeerigen Cabernet-Spuren und einem röstigen Maronitouch, zugleich druckvoll. Einer der ganz grossen GPL-Jahrgänge, kann vielleicht in fünf Jahren zur Wertung des Phänomenalen 2000ers aufschließen. 18/20Punkten, zu genießen 2012-2026.”