

Château Reignac, Bordeaux Supérieur, rouge

Region	Bordeaux
Erzeuger	Château Reignac
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.	FBX600105

„Nur“ ein Bordeaux Supérieur, doch von welcher phantastischer Qualität aus einem der größten Jahrgänge aller Zeiten! Robert Parker nennt das im 17. Jahrhundert gegründete Château Reignac, das heute Yves Vatelot gehört, nicht nur einen der Sterne am Himmel des Bordeaux Superior, sondern urteilt gar: „Reignac ist die Referenz für alle Weingüter in den weniger prestigereichen Appellationen. Glauben Sie es oder nicht, das ist die Qualität von klassifizierten Gewächsen. Wenn Sie mir nicht glauben, probieren Sie ihn blind gegen die besten klassifizierten Gewächse und urteilen Sie dann selbst“. Dieser wunderbare Wein (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon) einer nominell wenig attraktiven Herkunft, was seinen vergleichsweise bescheidenen Preis erklärt, ist seit einigen Jahren eine der Sensationen bei den alljährlichen Verkostungen im Bordelais. Der Ertrag wird durch eine „grüne Ernte“ im Sommer auf ca. 35 hl/ha begrenzt. Nur die handgelesenen Trauben aus den besten Parzellen (eine späte Lese gibt diesem Wein den Schmelz und die beeindruckende Frucht, die ihn am Gaumen so druckvoll, dabei aber ungemein weich erscheinen lässt) wandern in den „grand vin“, der Rest wird deklassiert. Und es ist Michel Rolland, der diese finessenreiche, konzentrierte, fruchtbeladene Cuvée in neuen Barriques vinifiziert. Parker beurteilt den 2005er als den wohl feinsten Reignac aller Zeiten: „Possibly the finest Reignac I have ever tasted from proprietor Yves Vatelot, this superlative blend of 75% Merlot and 25% Cabernet Sauvignon is treated like a spoiled child, aged on its lees, and bottled unfiltered. There are over 16,000 cases of



this cuvee, which should be uncommonly long-lived for a wine of this pedigree. Its dense ruby/purple color is followed by a sweet nose of blackberries, cherries, smoke, and pain grille. Deep, full-bodied, moderately tannic, fresh, and well-delineated, with 14% natural alcohol, it should drink well for 10-12 years. 91-94 Punkte.”

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003