

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

Château Tour de Pez, St. Estèphe Cru Bourgeois rouge

Region: *Bordeaux - St. Estèphe*
Erzeuger: *Château Tour de Pez - St. Estèphe*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorten: *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*
Bestell-Nr.: *FBX750110*

„Coup de coeur“ (Pinard de Picard)

Charles Pasquiers, Direktor auf Château Tour de Pez: „The vintage 2010 will be among the best of Tour de Pez ever produced.“

René Gabriel, WeinWisser: „Viel Merlot, mehr als die Hälfte in der Assemblage. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, vielschichtig, floral und rote Pflaumen, etwas Mokka, wie immer im Hintergrund. Fülliger Gaumen mit einer schon fast cremigen Textur, gut balanciert. Selten war ein Saint Estèphe so tänzerisch. Chambertinhafte in seiner Art. 18/20 Punkten, zu trinken 2015–2028.“

