



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 du Cèdre, rouge

Region: Cahors
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Malbec, Merlot, Tannat
Bestell-Nr.: FSW070111

Sie sparen über 33% !

Das „Classement“, die Bibel des französischen Weins, urteilt über den stilistisch und qualitativ vergleichbaren 2009er : „Eine herrliche Cuvée von großer Finesse und traumhafter Balance, 16/20 Punkten“! Was muss für einen derartig bewerteten Wein im Bordelais zahlen? Das Vielfache!“



Authentisch-charaktervolle, aber ebenso schmeichlerisch-leckere Cuvée aus 90 % hochwertiger Malbec und ein wenig Merlot sowie Tannat von Rebstöcken aus erstklassigen Parzellen, die jetzt ihr optimales Alter erreicht haben, um einen wahrhaft aristokratischen Wein zu vinifizieren: Welch nobles, edles Gewächs, sinnlich, lasziv-erotisch, hedonistisch, mit einer tiefdunklen, violett-schwarzen Farbe und einer verführerischen Duftorgie: Denn so cremig und dicht wie der Wein ins Glase läuft, so präsentiert sich auch die betörend würzige Nase, die dem geneigten Genießer wie eine gespannte Feder fast aus dem Glas entgegen zu springen scheint: Cassis, reife süße Kirschen, geschmolzene Schokolade, leckeres Früchte- und Schwarzbrot, Tee, Rauch, Zigarrenkiste, Nelke sowie Zimt und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Auf der Zunge zeigt sich dieser konzentrierte, dichte Wein mit seiner kernigen Tannin- und Säurestruktur und seiner erfrischenden Kühle im Vergleich zu früheren Jahrgängen schon in seiner Jugend erstaunlich offen – Verwöhnung pur! Dieser „Wahnsinnsstoff“ vereint Duftigkeit, Transparenz, Feinheit und Finesse mit Dichte und Kraft. Ja, liebe Kunden, so urwüchsig, so authentisch und gleichzeitig edel kann ein großer Cahors in seiner schönsten Ausprägung die Sinne betören! Ein authentisches Musketier, das in 2-3 Jahren in voller Blüte stehen wird, wenn sich zu der von der feinen Frucht geprägten Nase noch die typischen Aromen von schwarzer Olive und Minze, dem Signum der großen Gewächse von du Cèdre, hinzugesellen. Die Qualität des „Prestige“ war schon in der Vergangenheit grandios, aber das optimale Alter der Rebstöcke, die penible Auslese der reifsten Beeren Stock sowie weitere Verbesserungen in der Kellertechnik, die darauf abzielen, die Finesse, die Eleganz, die Subtilität der Aromen noch mehr herauszukitzeln und die Gerbstoffe feiner, weicher, runder werden zu lassen – all das führt in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse! Ein hedonistischer balancierter Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem

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

immer uniformer werdenden Weltmarkt!

Zu genießen ab sofort bis 2030+

PS: Michel Bettane, die Ikone des französischen Weinjournalismus, urteilt: „Die 2011er von Cédre sind sehr gut, ohne Zweifel die besten ihrer Appellation!“