

## Pégau, Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Reservée“

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS060212

### Ein majestätischer Wein (u)rtraditioneller Machart, der magische Ruhe verströmt!

Dieses großartige Châteauneuf-Monument von barock-urwüchsiger Gestalt, allen modischen Zeiterscheinungen um Lichtjahre entzogen, zeigt ein tiefes, opakes Rubinrot in der Farbe und ein spektakuläres, expressives Aroma von Schwarzkirschen, reifen Himbeeren, wild wachsenden, gerösteten Kräutern der Provence, Trüffeln, Fleischsaft, schwarzem Pfeffer, Rauch und einer tiefen Mineralität, das derart verführerisch ist, dass ich gar nicht aufhören kann, immer wieder mit der Nase lustvoll ins Glas (nach dem Austrinken selbst ins leere!) zu schnuppern! Drogenalarm! Am Gaumen erinnert dieser erotische Sinnenschmeichler in seiner kraftvollen Üppigkeit an den gleich genialen 2010er (etwas duftiger vielleicht mit mehr Frucht und Charme und Weiblichkeit) mit samtigen Tanninen. Das ist klassischer Pégau-Stil, wie wir ihn seit Jahren kennen und lieben. Und unverkennbar in jeder Blindprobe. Der naturnahe Anbau, die aufwändigen Laubwerksarbeiten, relativ kleine Erträge, die extrem selektive Handlese, Vergärung in großen Cuvées mit den Traubenstängeln (!) als notwendigem Rückgrat für den traditionellen Ausbau in alten Fudern in einem unscheinbaren, herrlich altmodischen Keller, der Verzicht auf jegliche Errungenschaften der modernen Technik, all das trägt bei zu diesen massiven, extraktreichen, aber dennoch noblen und zudem sehr aromatischen, unglaublich reichhaltigen Châteauneuf-du-Pape-Gewächsen in einem sehr individuellen Stil, der sie stets eindeutig als Pégauweine identifizieren lässt! Diese faszinierenden, unfiltriert abgefüllten Weinunikate sind eine wunderschöne



Verkörperung eines absolut klassischen Stils und eine Ode an das gigantische Potential einer der großartigsten Regionen innerhalb der gesamten Weinwelt! Und jetzt, nach einer Harmonisierung auf der Flasche, präsentiert sich dieses Urgestein schon erstaunlich trinkig, anders, als ich es nach meiner Fassprobe vermutet hatte. Gerne können Sie also die ersten Bouteillen bereits heute köpfen. So steht auch dieser geniale 2012er Kultstoff in der Tradition der großen Jahrgänge der Domaine, die häufig erstaunlich früh sehr ansprechend sind und im Alter von etwa 5 bis 10 Jahren vielen Konsumenten höchsten Trinkgenuss bieten können, da sich in dieser Zeit die hedonistische Frucht auf betörende Weise mit den wildbretartigen, würzigen, nach Frucht, Trüffeln, Lakritz, Leder und Tabak duftenden Geschmackskomponenten vereinigt. Doch Kenner wissen, dass dieser Prototyp eines traditionellen Châteauneuf-du-Pape ein Langstreckenläufer ist, der sich über 20 Jahre phänomenal entwickeln und dann eine unvergleichliche Aromenvielfalt aufweisen wird. Kategorie persönliche Lieblingsweine! Und auch Parker ist begeistert: „Eine Benchmark für traditionellen Châteauneuf-du-Pape in strahlender Schönheit“. Mit großer Verführungskraft, ein Juwel des Jahrgangs!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis nach 2030.

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

---

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](mailto:info@pinard.de)

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

<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