

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 du Cèdre, rouge

Region: Cahors  
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorten: Malbec, Merlot, Tannat  
Bestell-Nr.: FSW070112

### 4. höchste Bewertung in der großen VINUM-Verkostung!

Das Urteil: „Kräuterwürzig, leicht ätherisch wie Tannenharz, dazu reife Sauerkirsche, am Gaumen setzt sich all dies fort, wobei der Wein immer noch verschlossen wirkt und die Tanninstruktur noch sehr dicht gewoben ist. Wundervoll animierende Säure.“

Pinard meint: „Authentischer Charakterwein aus einer wildromantischen Landschaft und einem der größten Jahrgänge der Domaine!“

Was muss man für einen derartig phantastischen 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 ihr optimales Alter erreicht haben, um einen wahrhaft aristokratischen Wein zu vinifizieren: Welch nobles, edles Gewächs, sinnlich, lasziv-erotisch, hedonistisch, mit einer tiefdunklen, violettschwarzen 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 mittlerweile sehr cremigen Tanninstruktur 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 1-2 Jahren in voller Blüte stehen wird, wenn sich zu der von der feinen Frucht geprägten Nase die typischen Aromen von schwarzer Olive und Minze, dem Signum der großen Gewächse von du Cèdre, noch deutlicher hinzugesellen (Obwohl, nach 2-3 Stunden aus der geöffneten Flasche ist vor allem der erfrischende Minzeton schon



Kontrollstelle: FR-BIO-01

**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

*heute deutlich wahrnehmbar). Die Qualität des „Prestige“ war schon in der Vergangenheit grandios, aber das optimale Alter der Rebstöcke, die penible Auslese der reifsten Beerenstock sowie weitere Verbesserungen in der Kellertechnik, die darauf abzielen, die Finesse, die Eleganz, die Subtilität der Aromen noch mehr heraus zu kitzeln und die Gerbstoffe noch feiner werden zu lassen, tragen erkennbar Früchte. All diese Faktoren führten in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse! Ein hedonistischer balancierter Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter, Frische und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem immer unformer werdenden Weltmarkt!*