



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

## Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Réservee“, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS060215

96 Punkte Parker: „It's crazy complex“

Laurence Ferauds ‚Cuvée Réservee‘ ist einer der großen Klassiker aus Châteauneuf-du-Pape! Diese zeitlose Cuvée zählt wohl zu den altherwürdigsten Weinen der Region. Die Cuvée, überwiegend aus Grenache bestehend, dazu abgerundet durch Syrah, Mourvèdre und weitere Rebsorten der Region, verdankt ihre Größe dem Verzicht aller modischen Zeiterscheinungen. Nach aufwändiger Handlese vergären die unentrappten Trauben (die einzige klassische Methode der Region!) spontan im Beton über einen Zeitraum von 1-2 Wochen. Der Wein verbringt dann mindestens zwei Jahre der Reife in Eichenfudern und mit dem Jahrgang 2015 möchte Laurence ihre Réservee noch länger ausbauen, dadurch erscheint bei ihr nun aktuell der Jahrgang 2015, wohingegen überwiegend alle Häuser der Region bereits den 2016er Jahrgang vermarktet haben.

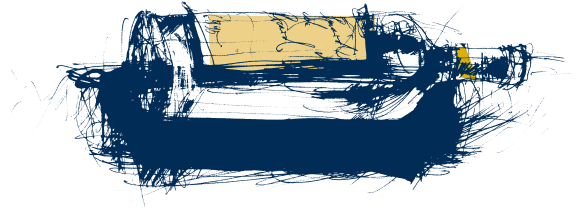
Und 2015, das ist klassischer Pégau-Stil allererster Güte, wie wir ihn seit Jahren kennen und lieben. Eine erdige Stilistik, verbunden mit sensationeller Reife und aromatischer Tiefe sind die Insignien dieses großen Châteauneufs. Dabei kommen zu keinem Zeitpunkt marmeladige oder überreife Noten durch, wie viele moderne Weine in jüngster Zeit (was sicherlich auch der Abfolge vieler sehr guter, aber tendenziell warmer Jahrgänge geschuldet ist) sie mittlerweile aufweisen. Das ist alte Schule, nur noch etwas nahbarer, einfacher zu begreifen als die urklassischen Weine der Region, wie etwa von Rayas oder Henri Bonneau, die in der Jugend ziemlich abweisend daherkommen können, erst mit vielen Jahren der Flaschenreife ihre ganze Größe beweisen. Laurence gelingt es stets, den Weinen bereits in der Jugend Charme zu verleihen, sie dabei trotzdem in bester Würde altern zu lassen. Die besten Cuvées reifen mehr als zwei Jahrzehnte! Allein das Bouquet duftet intensiv erdig, auch nach Schokolade, würzigem Pflaumenmus und roten Früchten. Neben der Sauerkirsche und Schlehe tauchen hier Lorbeer auf, auch Nelken und ein Hauch von Myrrhe. Am Gaumen dann präsent, aber seidige Tannine, die bereits ‚gut abgehangen‘ daherkommen. Die Frucht tendiert ins Dunkle, schwarze Beeren dominieren, auch frische Pflaume und es finden sich wieder Anklänge edler Schokoladen. Das ist ein ungemein seriöser Châteauneuf, vollmundig und ergreifend, dabei die Seele berührend. Rosenblüten, Hagebutte, Koriander und Milkschokolade tauchen auf, der Abgang ist herrlich lang und von balsamischen Noten geprägt. Und durch all diese Pracht zieht sich eine angenehme Frische. Wahrlich, im herausragenden Jahrgang 2015 ist dies wieder ein



**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

*Meisterwerk aus dem Hause Pegau, zu Recht mit 96 Punkten sowohl von Parker als auch von Rhône-Experte Jeb Dunnuck geadelt!*

*Ein absolutes Muss für alle Pégau-Liebhaber, ein Gaumenschmaus für die weihnachtliche Festtafel (ja, der Wein ist mit etwas Belüftung bereits jetzt ein Kracher), für besinnliche Stunden am Kamin, oder für unvergessliche Momente in der Zukunft auf dem Höhepunkt seiner Entwicklung. Für uns natürlich aus der Kategorie persönlicher Lieblingswein!*