



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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

## **„Plan Pégau du Château“, Vin de Table rouge (13/14/15)**

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Merlot, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS060315

*Sagt Rhône-Experte Jeb Dunnuck über die Weine von Laurence Féraud. Und damit dies auch möglich ist, gibt es eine absolut sensationelle Einstiegs cuvée, die zumindest bei unseren langjährigen Kunden einen schon fast legendären Ruf genießt, sozusagen Pégau für jeden Tag!*

*Dieser großartige traditionelle Wein, der das Genießerherz vor Freude höherschlagen lässt, stammt wie stets überwiegend aus Trauben großer Lagen, deren Qualität den exorbitanten Ansprüchen der sympathischen Férauds für den großen Châteauneufwein nicht ganz genügen, die aber bei vielen anderen Gütern der Appellation das Niveau der Prestigeweine erheblich erhöhen würde! Seit Jahren daher ein sehr beliebter Klassiker in unserem Programm, von dem wir leider niemals genügend Flaschen erhalten, da die weltweite Nachfrage begeisterter Kunden nach diesem phantastischen „Zweitwein“ viel zu groß ist! Diese Cuvée ist eine Assemblage mehrerer Jahrgänge, in diesem Fall vereint sie 2013, 2014 und 2015. Und genau diese perfekte Kunst der Assemblage, die wohl niemand besser beherrscht als Winzer in Châteauneuf-du-Pape, die mehr als 13 Rebsorten in ihren grandiosen Gewächsen zu vereinen wissen, ist das Geheimnis für die Konstanz und Komplexität dieses „Zweitweins“.*

*Dieser tief rötlich schimmernde Wein besteht aus Grenache, Syrah, Merlot, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Danlas, Alicante und Cabernet-Reben, allesamt altersbedingt der Bezeichnung „Vieilles Vignes“ würdig. Der verführerische Duft erinnert an Morello-Kirschen, Leder, auch Tabak, schwarzen Pfeffer und Thymian. Bereits beim Riechen denkt man an die perfekte Ergänzung zum Wein, Grillfleisch mit Rosmarin oder zumindest ein saftiges Steak. Und welch wunderschön saftig-expressives und erdiges Bouquet. Die feinkörnige, animierende Tanninstruktur und der herrliche, leicht süßliche Extrakt verleihen diesem charaktvollen, authentischen „kleinen“ Châteauneuf einen unglaublich animierenden, hedonistischen Charakter: Für uns schlichtweg eine sensationelle Qualität für den vorbildlich fairen Preis! Legen Sie sich, werte Kunden, diesen traumhaften ausreichend in den Keller. Sternstunden im Leben eines Weinliebhabers!*

*Hier geht's zum Podcast „Wein am Sonntag“, indem Originalverkorkt den Plan Pégau vorstellt.*

