

Le Cèdre „Grande Cuvée“, rouge

Region	Cahors
Erzeuger	Château du Cèdre - Cahors
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Malbec
Bestell-Nr.	FSW070318

Das noble Flaggschiff des Kultwinzers! 2018: „Monumental“ (Pascal Verhaeghe)

„GC“, von uns liebevoll die Grande Cuvée getauft, ist einfach das Non plus Ultra für das Cahors. Der dichteste, aber auch zeitforderndste Wein. Der Inbegriff von Potenzial und Ausdruck einer Region. Dieser Cahors, ausschließlich aus Malbec-Trauben gekeltert, stammt von über 50jährigen Reben, die von Natur aus nur noch enorm niedrige Erträge liefern. Aufgrund seines immensen Entwicklungspotenzials komplett in neuen Fässern von 500 Litern vergoren und in selbigen für ganze 27 Monate ausgebaut. Zudem stammt er vom wohl besten Terroir Cahors, von den „Coteaux de Bru“. Ein Weinunikat mit einer legendären Aura, in der Stilistik dem Le Cèdre zwar ähnlich, gleichwohl aber mit dem letzten kleinen, entscheidenden Kick mehr, der ihn in die absolute Weltspitze katapultiert! Ein echter „vin de garde“, der eine Länge und eine Frische und Eleganz besitzt, die referenzartig sind für ihre Region. Bei unserer Fassprobe des 2018ers entfalteten sich intensive Düfte nach reifen Zwetschgen, Zedernholz, Moschus, Tapenade und Maulbeeren aus dem tiefschwarzen Glas. Am Gaumen braucht der Wein noch seine Zeit, das ist einfach ein kompromissloser Cahors, der auf Reifung ausgelegt ist. Für Pascal ist dieser Jahrgang „monumental“. Eine solche Qualität, einen sinnlichen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, seiner unvergleichlichen komplexen Aromatik, seiner grandiosen Mineralität, seinem ultralangen Abgang und seiner unübertrefflichen Feinheit und Finesse, hat man in seinem Leben nur selten im Glase. Und auch hier hat der Wein permanent an Frische und Feinheit über die



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Jahre gewonnen, was an einer Beigabe von rund 20% reifer Rappen liegt, aber auch Pascals eigenem, sich verändernden Geschmacksbild. Er sucht immer mehr die Feinheit und Frische in seinen Cahors und es scheint, als hätte der Mann, der vor 20 Jahren bereits Cahors aufblühen ließ, wieder einen sehr guten Riecher bei der Weiterentwicklung seiner individuellen Stilistik! Einer der großen hedonistischen Monumente des Planeten Wein, bei dessen Genuss uns das berühmte Zitat aus Goethes Faust unwillkürlich in den Sinn geschossen ist: „Augenblick, verweile doch! Du bist so schön!“

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2040+

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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333