

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



„Cuvée Réservee“ Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS060218

92–95 Punkte – Joe Czerwinski (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

Die „Cuvée Réservee“ liefert enorm viel Kraft und zudem jetzt schon jede Menge Trinkgenuss. Was für eine Kraft!

Wenn es um Klassiker des Châteauneuf-du-Pape geht, dann ist die „Cuvée Réservee“ der Domaine du Pégau ganz vorne mit dabei, schon allein deswegen, weil dieser Wein so klassisch ausgebaut wird wie nur noch wenige andere. 80 % Grenache treffen hier auf rund 6 % Syrah, 4 % Mourvèdre und 10 % weitere typische Châteauneuf-du-Pape-Rebsorten. Ja, tatsächlich sind in dieser Cuvée alle 13 zugelassenen Rebsorten der Appellation enthalten. Nach der Handlese erfolgte eine rigorose Selektion der besten Trauben, die dann zusammen und ohne entrappt zu werden im Beton-Cuve spontan vergoren wurden, und zwar ohne Temperaturkontrolle – ganz so, wie Laurence Féraud, die Großmeisterin des „Châteauneuf-du-Pape“, es bei all ihren Weinen handhabt. Danach wurde die Cuvée über zwei Jahre hinweg in großen alten Fudern ausgebaut. Wie gesagt, klassischer geht es beim „Châteauneuf“ nicht! Das Ergebnis ist ein Wein, der auch jetzt wieder – wie in all den letzten Jahren, ja Jahrzehnten schon – zu einem Ausbund an Kraft und Eleganz herangereift ist. 2018 war an der Südrhône nach den großen Jahrgängen von 2016 und 2017 nicht eben einfach. Nichts, was Laurence Féraud nicht gemeistert hätte. Sie interpretiert diesen Jahrgang so gekonnt wie gelungen. Die „Cuvée Réservee“ duftet intensiv nach Cassis und reifen dunklen Himbeeren. Der Syrah ist in der Nase recht präsent, Noten von Veilchen, Pflaumen und abgehangenem Fleisch machen sich bemerkbar, sogar ein bisschen Teer ist dabei. Dazu kommen Süßholz, Sternanis und Pfeffer, etwas warme Erde und trockenes Unterholz. Insgesamt wirkt der Wein schon jetzt einladend, warm, weich, üppig und sinnlich. Und genauso zeigt er sich auch am Gaumen. Der Wein hat Fülle, und die ist genau abgestimmt und perfekt mit einer feinen, lebendigen Säure und reifem Tannin verwoben. Die Textur dieses Weines wirkt wiet Samt und Seide, die Frucht reif und fleischig. Es ist ein Erlebnis, diesen „Châteauneuf-du-Pape“ jetzt schon am Gaumen zu spüren, ihn zu kauen, seine Struktur und Textur zu genießen. Und auch wenn er sich jetzt schon geradezu unverschämte offen zeigt, besitzt er doch alle Anlagen für ein langes Leben. Von JEB DUNNUCK gibt es für dieses „Power-House“ 92–94 Punkte, Parker-Verkoster Joe Czerwinski zückt gleich 92–95 Punkte.

