

## „Plan Pégau“ Vin de France, rouge (17/ 18/ 19)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Merlot, Syrah
Bestell-Nr.	FRS060319

### Genuss nach „Plan“ – und eine hedonistische Choreographie für die Sinne!

Bei diesem Wein kann man nur Superlative bedienen und ins Schwärmen geraten: „Plan Pégau“ von der Domaine de Pégau ist einer der besten Weinwerte schlechthin, den wir kennen. Es ist absolut faszinierend, mit welcher Zuverlässigkeit und Beständigkeit dieser grandiose Rotwein Jahr für Jahr zu überzeugen weiß – viel mehr noch, am Verkostungstisch brechen jedes Mal auch routinierte Verkosterinnen und Verkoster in Begeisterung aus und zeigen ungewohnte Emotionen. Aber der Reihe nach: Verantwortlich für diesen Coup ist die Winzerin Laurence Féraud in Châteauneuf-du-Pape, die für ihren „Plan Pégau“ in der Assemblage gleich drei Jahrgänge zusammenführt – in diesem Fall 2017, 2018 und 2019. Geprägt wird die Cuvée von den Rebsorten Syrah, Grenache und Merlot, die Lese der Trauben erfolgte von Hand. Der Wein wurde in großen Holzfudern ausgebaut und nur minimal geschwefelt. Vermutlich kann nur eine Winzerin wie Laurence Féraud, die die hohe Kunst der Assemblage aus dem Effeff beherrscht, einen so fein austarierten und attraktiven Duft kreieren, in dem sich Frische, balsamische Reife und Würze perfekt ergänzen: Schwarzkirsche, Pflaume, Brombeere und Holunder werden von kräuterigen und rauchigen Elementen unterlegt, von Noten von reifer Feige, Tabak, Zigarre, heißer Erde, Leder, Garrigue und auch Portwein. Eröffnet am Gaumen enorm einnehmend mit einer langanhaltenden Charme-Attacke: Saftig und mit Schmelz, großzügig in allen Komponenten mit geschmolzenen, aristokratischen Gerbstoffen, delikater, verführerischer Frucht (Schwarzkirsche, Pflaumen, Holundern



und Sauerkirsche), die von dunkler Schokolade und auch Milkschokolade unterlegt wird, mit stabiler, saftiger Säure, viel Würze und süßlichem Extrakt. Die fein gezeichneten Pausbäckchen stehen dem Wein sehr gut, der aber nicht zu weich und mollig ausfällt, sondern durchaus auch Druck und Drang entwickelt. Lang und ergiebig, ein großzügiger und hedonistischer Seelenwärmer von der Südrhône, ein zum sensationellen Preis handwerklich choreografierter Ausnahme-Wein, der jetzt genossen werden kann und den wir nur wärmstens empfehlen können. Von „Plan Pégau“ sollte man sich schnell einen kleinen Vorrat zulegen: Viel mehr Wein bekommt man zu diesem Tarif nicht!

Trinkempfehlung: Sofort bis 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	22 mg/l
Restzucker	0,3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	73 mg/l
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	09.02.2022

---

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](mailto:info@pinard.de)

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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

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