

## „Marcel Malbec“ Vin de France, rouge (2022)

Region	Cahors
Erzeuger	Château du Cèdre – Cahors
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Malbec
Bestell-Nr.	FSW071222

### Monsieur Marcel: Gepflegter Luxus für jeden Tag!

Malbec – der Name ist Programm und jedem Weinliebhaber und Château-du-Cèdre-Fan bekannt. Wer aber ist jener ominöse Monsieur Marcel? Dem Etikett entnimmt man, dass er seinen ersten Wein 1892 gemacht hat, das er „ein großer Visionär“ war, dass er seine Heimat Belgien verließ und nach Frankreich radelte, um sich in Vire-sur-Lot niederzulassen. Des Weiteren lernen wir, dass er schon in jungen Jahren riskanten Abenteuern nicht abgeneigt war (ein belgischer Flugpionier?) und dass er viel Wert auf ein adrettes Äußeres (Gehrock, Zylinder und ein akkurater Knebelbart) und gutes, immer gepflegtes Schuhwerk legte. Alles Qualitäten, die sich offensichtlich auch in seinen Weinen wiederfinden ließen – weiß zumindest das Etikett. Unsere Kunden wissen jedoch längst, dass Pascal auch Weine für jeden Tag vinifiziert, die alles andere als alltäglich sind, die seit Jahren als Bestseller in unserem Programm fungieren und immer wieder Weinjournalisten fast aus der Fassung bringen ob der singulären Relation von Qualität und fast unverschämte günstigem Preis. Wir freuen uns, dass in Zeiten steigender Preise auf die Verhaeges Verlass ist. Ihr Einstiegs-Malbec ist eine echte Marke und bietet enorm viel für einen schmalen Taler, der im Supermarkt vergleichsweise blasse Ware bietet. Der Jahrgang 2022 zeigt sich dann auch gleich schon in der Nase stilvoll elegant akzentuiert. Man riecht Sauerkirschen, Mandeln und auch Marzipan. Doch bevor der Malbec dann zu sehr in die weihnachtliche Ecke abbiegt, tritt wieder eine ungemein saftige Herzkirsche auf und verleiht der Frucht den Raum. 12,5



Vol.-% sind der Familie gelungen und das im doch sonnenreichen Jahrgang. Am Gaumen zeigt sich der Südfranzose dann anschmiegsam wie Kaschmir, kirschtig und brombeerig konzentriert aber durch und durch angenehm seidig auf dem Gaumen. Ein Hauch Muskatnuss und etwas Walnuss finden sich mit Luftkontakt. Das ist eine wunderbare runde Sache und das von Anbeginn, sobald man den Schrauber geöffnet hat, dank welchem sich der Wein dann auch durchaus gern im Kühlschrank für den nächsten Abend konservieren lässt. Denn ganz klar: Von diesem Alltagsvergnügen möchte man gern regelmäßig etwas abbekommen.

Die wachswweichen Tannine erlauben den sofortigen Genuss. Bevorzugt austrinken bis 2025.

Allergene

Sulfite

---

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