

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



## **Comte Liger-Belair, Vosne-Romanée „La Colombière”, rouge**

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine du Comte Liger-Belair – Vosne-Romanée  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: FBU150207

*ALLE Weine der Domaine Liger-Belair werden mit der gleichen Sorgfalt im Weinberg wie im Keller hergestellt, ganz gleich, ob es sich um eine Dorflage handelt oder einen Grand Cru aus mythischer Lage. Und diese Qualitätsphilosophie ist in jedem einzelnen Wein der Domaine schmeckbar: Ein genialer Produzent als Mittler zwischen seinem großen Terroir und seinem weltberühmten Wein! Unmittelbar unterhalb des Clos du Château wachsen die 60 Jahre alten Reben für diesen spektakulären Dorflagenwein, die auf einem etwas tonhaltigeren Boden stehen, weshalb dieser kraftvolle Pinot zu Beginn seines Ausbaus immer etwas fülliger und dichter wirkt und erst im Laufe der Flaschenreife immer feiner und aromatischer wird. Schmeckbar hier die Fähigkeit der alten Reben, durch die lehmhaltige obere Schicht des Bodens in die mineralischen Tiefen des darunter liegenden kalkigen Fels vorzudringen und dessen mineralischen Kern mit feinsten Präzision in diesen sinnlichen Burgunder umzusetzen! In der Nase sehr komplexe Anklänge an Schattenmorellen, rote Beerenfrüchte, Himbeeren, Rosen, Anis, Lakritze und betörende Gewürze, fein getragen von einer traumhaften Mineralität. Am Gaumen dicht und packend, aber gleichzeitig schwebend, filigran, präzise, ungemein fokussiert, transparent. Dazu ein enormer mineralischer Spannungsbogen und eine großartige Säureader, mit Luftzufuhr von Minute zu Minute im Glas besser werdend und in ein ungemein kraftvolles, zupackendes Finale mündend.*

