

## Comte Liger-Belair, Vosne-Romanée 1er cru „Aux Reignots“, rouge (2008)

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine du Comte Liger-Belair – Vosne-Romanée
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU150308

Die mit felsigem Kalkstein durchzogene fabelhafte Premier Cru Lage „Aux Reignots“ liegt direkt oberhalb einer der berühmtesten Weinberge der Welt: „La Romanée“. Die Liger-Belair-Parzelle bildet einen Querschnitt durch diese große Lage, indem sie von der Hügelspitze bis zu ihrem Fuß verläuft und erbringt Weine, die als Inkarnation des großen Terroirs von Vosne-Romanée angesehen werden. Kein Wunder, bilden doch 60-80 Jahre alte Reben, die ihre Wurzeln tief in das Kalkgestein getrieben haben, die Grundlage für eine der besten 1er Cru-Lagen des gesamten Burgunds! Dieser geniale Wein explodiert förmlich in der Nase mit seiner fesselnden Mineralität und seinen ungemein betörenden Aromen eines komplexen Beerenpektrums von kaleidoskopartiger Komplexität (zzt. dominieren schwarze Himbeeren, Veilchen, Rosen, Röstfleisch und eine rauchige Mineralität) und verbleibt dennoch wie kein zweiter Pinot der sensationell schönen 2008er Kollektion von Liger-Belair auf der feinsinnig-eleganten, transparenten, mineralisch-kühlen Seite. Der Körper ist samtig und gleichzeitig laserstrahlartig fokussiert sowie unerhört reich in seiner erotischen Aromatik. Eine sinnliche Opulenz und eine kühle, seidene Tanninstruktur ergeben eine famose Spannung zwischen Wärme und Kühle, zwischen Mineralität und Frucht, die am Gaumen spielt, die grandioses Trinkvergnügen beschert, die Emotionen weckt nach diesem tollen Kalksteinparfum, den feinen Gewürzen und den saftigen Beerenaromen. Welch Kraft ohne Schwere! Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen, saftigen Frische und der seidenen, samtigen Tannine.



Und welch Wahnsinnslänge! Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen! Eine Hommage an die Sinnlichkeit, Eleganz und Mineralität eines beseelten Pinot Noir, der wie keine andere Rotweinrebe als die Inkarnation von Eleganz und Finesse zu gelten hat und die unvergleichlichsten, brilliantesten, aufregendsten und feinsten Aromen ins Glas zaubert. Von Jancis Robinson mit 18,5/20 Punkten zu den größten Pinot Noirs im Jahrhundertjahrgang 2005 gezählt! Und 2008 ist hier von noch spektakulärerer Qualität. Meadows urteilt begeistert: „Die Referenz für einen Reignots, eleganter und „kühler“ als alle anderen“. Und Tanzer lobt: „Eine eigene Dimension seiner großen Appellation“. Schlicht Weltklasse pur!

Zu genießen ab 2012+, Höhepunkt 2015 bis 2030.

Allergene

Sulfite

Analysedatum

---

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)

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: KRSAD33HAN