

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



Fichet, Puligny Montrachet „Les Referts” 1er Cru, blanc

Region: Burgund
Erzeuger: *Domaine Jean-Philippe Fichet – Meursault*
Alkoholgehalt: 13,7 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FBU080608

Die nicht minder berühmten und weltweit ebenso gesuchten Weißweine aus der Nachbargemeinde Puligny unterscheiden sich in ihrer Stilistik deutlich von ihren Pendants aus Meursault. Denn so ähnlich die Böden und Mikroklimata auf den ersten Blick auch sein mögen, präsentieren sie sich (übrigens auch nochmals innerhalb der einzelnen Appellationen!) doch differenziert im Detail: Weltklassewinzer, die in ihren großen Weinen auf unnachahmliche Weise ihr Terroir ausdrücken, arbeiten diese Unterschiede in faszinierender Art und Weise hervor. So ist auch dieser betörende Puligny-Montrachet in seiner Stilistik deutlich fülliger, mächtiger gar als die rassigeren Weißweine aus Meursault, wenn er auch durch seine Lage (unmittelbar an seine Nachbargemeinde angrenzend) weniger wuchtig und füllig ausfällt als Pulignys, die an der Grenze zu Chassagne gelegen sind. Der „Les Referts” betört in der Nase durch traumhafte Noten von reifen Zitrusfrüchten (Orange, Grapefruit), Erdnuss, Blütennoten, Pfirsich, Holunder, Feuerstein, alle Ingredienzien sehr fein ineinander verwoben. Am Gaumen spiegelt sich der gekonnte Holzeinsatz in den zarten Mandel-, Vanille-, Granny Smith-, Honig-, Butter- und Briochenoten wider, die mineralische Würze, die schon in der Nase angedeutet war, scheint förmlich zu explodieren. Welch atemberaubender, extraktreicher Weißwein mit Anklängen exotischer Früchte und geprägt von einer außergewöhnlichen Tiefe des Geschmacks, voll vibrierender Kraft, fabelhaft salziger Mineralität (noch seiden umhüllt von einer betörenden Frucht) und von einer faszinierenden Lebendigkeit.

