

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



Potinet-Ampeau, Meursault „Les Rougeots” blanc

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Potinet-Ampeau – Meursault
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FBU160207

„Les Rougeots” ist zweifellos Meursaults beste und berühmteste Einzellage, unmittelbar unterhalb der klassifizierten Premier Crus gelegen, und hat durch Coche-Dury Weltruhm erlangt. Dem Altmeister mit grandiosen Qualitäten ganz nah auf den Fersen ist Vincent Durieux mit diesem nur ganz dezent vom Holz geküssten Meisterwerk: Ein traumhafter, atemberaubender, extraktreicher Weißwein von einer außergewöhnlichen Tiefe des Geschmacks, voll vibrierender Kraft und von einer faszinierenden Lebendigkeit. In der Nase entfalten sich betörende Aromen von verführerischen Birnen- und Haselnussaromen, zart unterlegt von Lindenblüten, subtilen Kalksteinanklängen, feinsten Brioche- und Mandelnoten und mit etwas Sauerstoffkontakt gesellen sich elegante Pfirsich-, Grapefruit- und Anisaromen hinzu. Am Gaumen begeistert wiederum eine ausgeprägte Mineralität (über Stunden hinweg sich in singuläre Höhen schraubend, Prestigewächse des Burgunds, hoch gelobt, in ihre Schranken verweisend!) in Verbindung mit einer vibrierenden Säure und im langen Nachhall exstatischer Genuss und Faszinosum pur durch seine salzig anmutende Mineralität. Welch perfekter Begleiter zu hochwertiger Küche, Carpaccio von der Jakobsmuschel, Tatar von Krebsfleisch mit Zuckerschoten oder Salat mit Garnelen und Sommertrüffel. Mich persönlich begeistern die feine Mineralität, der verspielte, fast zärtliche Stil (bei aller Cremigkeit und Dichte) und die traumhafte Frische dieser felsigen burgundischen Renommierlage!
Genialer Stoff, noble Mineralität und faszinierende Frucht traumhaft im sich vermählend!

