

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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Dugat-Py, Gevrey-Chambertin „Coeur de Roy”, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Bernard Dugat-Py – Gevrey Chambertin
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU030208

*Bis 100 Jahre alte Prachtreben, die ein unvergleichliches Parfum verströmen, liefern die ganz kleinen Zauberräubchen für diesen Domainen-Klassiker auf absolutem Grand-Cru-Niveau. Der Reiz authentischer Pinot Noirs des Burgunds liegt in der einzigartigen Kombination von Zartheit und Kraft, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine nicht „fett“ wirken lässt, im Unterschied zu vielen ihrer belanglosen Pendants aus Übersee. Die singuläre aromatische Vielfalt dieser magischen Finessenweine erschließt sich in ihrer gesamten Komplexität erst nach einigen Jahren der Entwicklung: Wahre charakterliche Größe braucht Reifezeit – beim Wein wie beim Menschen. Und was haben wir hier einen Wahnsinnsstoff im Glase: Ein Meisterwerk mit einer verzaubernden Nase – Hedonistische Pinot Noir-Frucht (Himbeeren, würzige Kräuter, ein Hauch von Tannennadeln), wie sie klarer und präziser nicht sein kann! Die innere Kraft und Dichte, der betörende Extrakt scheinen schwerelos – Sie werden aufgehoben in schwebender Transparenz und einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur den großen Gevrey-Lagen zu eigen ist. Die fabelhafte Mineralität vermählt sich mit einer noblen Frucht, die am Gaumen förmlich explodiert, und mit dem Duft weißer Trüffel. Welch Wahnsinns-Extrakt, Welch unendlich langer, zutiefst mineralischer Nachklang, der dieses feminine Meisterwerk adelt. Unglaublich feiner Kultstoff!
Von Allen Meadows im Vorjahr höher gar bewertet als der Echézeaux Grand Cru der Domaine Romanée-Conti! Und 2008 ist nochmals besser. Mein Wort drauf!*

