

Boillot, Meursault 1er Cru „Les Genevrières“ blanc

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Henri Boillot - Meursault
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FBU010909

Welch Hommage an die Mineralität und die betörende Frucht großer weißer Burgunder. Wahrlich: „Les Genevrières“ ist zweifellos eines der größten Terroirs in Meusault und demonstriert eindrucklich die schönsten Seiten seiner großartigen Lage: Betörende Aromen nach ‚weißem Pfirsich, Aprikosen, weiße Blüten, Mandeln und frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Welch kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften inneren Dichte, einer raren aromatischen Reinheit und wiederum diese „geile“ Feuersteinaromatik! Dieses fürwahr edle Gewächs strahlt eine Komplexität und eine gebündelte, stahlige Konzentration aus, wie sie für die betörenden Weißwein-Pretiosen von Henri Boillot typisch sind. Am Gaumen eine packende, expressive Mineralität, DAS Signum eines großen Meursault, dazu eine fabelhafte Säure und ein rassiges Spiel, eine geradezu sensationell dramatische Struktur und Präzision, fein unterlegt von ganz subtilen Holzeinflüssen: Finesse und Eleganz statt Holzprotzerei! Was für ein salzig-mineralischer Extrakt und, darunter nobel verpackt, Welch erotische Fruchtsüße im ungemein packenden, langen und die Maßstäbe definierenden puristischen Abgang. Einer der persönlichen Lieblingsweine von Henri Boillot („Ich ziehe ihn fürwahr selbst dem grandiosen 2008er nochmals vor!“) und Tino Seiwert! Denn wegen seiner traumhaft balancierten Säure ist er DIE Alternative selbst für Riesling-Freaks, die mit diesem grazilen großen Burgunder guten Gewissens einen Abend lang ihrer Liebe „untreu“ werden können! Probieren Sie, werte Kunden, diesen traumhaft schönen, feinen,



zutiefst salzig-mineralischen Burgunder über mehrer Abende aus der geöffneten Flasche und lassen Sie sich verzaubern vom Charme und der Ausdruckskraft eines des großen Weltklasse-Terroirs von Meursault! Ein sinnenverwirrender Zauber im „ebenso klassischen wie prachtvollen, hinreißenden, traumhaften Stil“ (Meadows) für kundige Genießer und Ästheten, die das filigrane Florett dem Säbel vorzuziehen pflegen. Selbst Weltklasse kann im Burgund noch bezahlbar sein!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis etwa 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333