

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: KRSAD55



## Joseph Voillot, Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, rouge

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine Joseph Voillot – Volnay  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: FBU120206

*Finesse und Komplexität heißen die Kardinalstugenden eines großen Pinot Noir. Nicht Extraktion, Kraftmeierei, Holzorgien oder extreme Farbtiefe. Ein exzellenter Burgunder soll fein, duftig, tief und elegant in seiner Aromatik sein und seidig über die Zunge laufen, tänzerisch schwebend und transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. Und diese von Liebhabern in aller Welt geschätzten Eigenschaften versinnbildlicht in stilbildender Qualität bereits unsere so ungemein preiswerte, feinsinnige, mineralische Einstiegsdroge aus besonders alten, ertragsschwachen, bestens gepflegten Reben, die den Maßstab in ihrer Preisklasse im gesamten Burgund setzt. Oder wo sonst noch bekommen Sie eine derartig hohe Qualität zu solch kundenfreundlichem Preis? In der Nase begeistert dieser Referenz-Burgunder mit einem traumhaften Duft nach kleinen roten und blauen Früchten und reifen, schwarzen Sauerkirschen: Ungemein feingliedrig und delikater am Gaumen mit zarten erdigen Anklängen; ein präsent feines Säuregerüst sowie edle Tannine versprechen eine harmonische Entwicklung in den nächsten 5 Jahren! Doch welcher traumhafter Trinkgenuss wird sich bereits in den nächsten Monaten einstellen, wenn dieser reintonige Pinot Noir sich nach seiner Abfüllung in der Flasche harmonisiert haben wird. Wie alle gleichermaßen enorm lager- und entwicklungsfähigen Weine Voillots gewinnt auch dieser „einfache“ Bourgogne dramatisch mit Luftzufuhr und schmeckt jetzt am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche am besten!*

