

Joseph Voillot, Volnay 1er Cru „Les Brouillards“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Joseph Voillot – Volnay
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU120509

Wenn Sie, werte Kunden, diesen fabelhaften Premier Cru von über 65 Jahre alten Reben von einem extrem felsigen Kalksteinterroir im Glase haben, dann schließen Sie bitte die Augen und riechen Sie einfach einmal. Er wird zu Ihnen sprechen: leise und unaufdringlich. Hören Sie ihm daher aufmerksam zu. Er hat soviel zu erzählen von seiner Region und seiner gerühmten Lage. So ein betörendes Bukett, ein kleiner Zipfel vom Paradies, das findet man in dieser Form nur in Burgund! Fein und gleichzeitig vielschichtig duftet ein ganzer Korb roter und blauer Beeren, roter Johannisbeeren und reifer Sauerkirschen – balsamisch und perfekt balanciert verströmt schon die Nase dieses grandiosen Weines allerhöchste Noblesse. Auch der erste Eindruck im Mund ist geprägt von der komplexen und eleganten Fruchtichte, dann gesellen sich Gewürzaromen, etwas Kirsche, Tabak und eine vibrierende Mineralität hinzu und dieser Spitzenpremier endet ungemein lang in einer noblen Textur. Das ist Burgund auf höchstem Niveau, perfekt gewirkt in seiner seidigen Transparenz, zart und elegant die Zunge betörend, aber trotzdem mit großer mineralischer Tiefe gesegnet. Die Einzigartigkeit seiner jeweiligen Lage, das weltweit legendäre Terroir, herauszuarbeiten, es letztendlich den Charakter des Weines bestimmen zu lassen, das war schon immer das Ziel auf der Domaine Voillot. Burgunder hypermoderner Stilstik, die mit ihrer Konzentration und Holzaromen protzen, lehnt Jean-Pierre Charlot kategorisch ab. So bieten alle seine Weine authentischen, traditionellen, Burgunder-Genuss „in einem zeitlosen



klassischen Stil" (Michel Bettane), vorausgesetzt, der geneigte Connoisseur vermag es, sich den leisen Tönen zu öffnen.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab 2014, Höhepunkt 2017 bis 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