



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

Joblot, „Pied de Chaume“, Givry, blanc

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FBU040106

Feingliedriger, rassischer, eleganter und finessenreicher Chardonnay aus einem phantastischen Jahrgang für Weißweine in der Bourgogne. In der Nase faszinieren mineralische sowie fein rauchige Aromen und betörende Anklänge an Haselnuss; am Gaumen enorm reichhaltig und kraftvoll, traumhaft saftig, rassisch, mineralisch, sehr animierend, daher schon in seiner Jugend mit größtem Vergnügen wegzu„süffeln“. Von seiner Stilistik her ein Referenzwein des „mineralisch-rassigen“ Typus, mit einem frischen Kern von Reineclauden, Pfirsich und Zitrusfrüchten, dazu weiße Blumen, geröstete Haselnüsse und Anklänge an Brioche, sehr harmonisch, erfrischend, wunderschönes Säurespiel, toller Allrounder! Ein fröhlich-saftiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter, ein betörender Charmeur, auf der gleichen Qualitätsstufe wie doppelt und dreifach so teure Prestigeweine aus Meursault!

Gratulation zu einem tollen Erfolg: Im WEINGOURMET berichtet Master Sommelier und Burgund-Experte Frank Kämmer über die größten Schnäppchen des Burgund. „Wer feinen Burgunder trinken möchte, muss tief in die Tasche greifen – so lautet ein weit verbreitetes Vorurteil. Irrtum!“ und feiert folgerichtig den Givry Pied de Chaume unseres Kleinods Joblot: „Angesichts dieses Klasseweins verwundert es, warum die Gemeinde Givry oft nur für ihre Roten bekannt ist. Feiner Duft von nobler Zurückhaltung, aber ungemein großer Vielschichtigkeit im Bukett. Schöner Ausdruck am Gaumen, lebendiges Spiel, feine Komplexität.“

