

Joblot, „Pied de Chaume“, Givry, blanc

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU040108

Feingliedriger, rassiger, eleganter und finessenreicher Chardonnay aus einem phantastischen Jahrgang für Weißweine in der Bourgogne, ein kongenialer Nachfolger des fabelhaften 2007er. In der Nase faszinieren mineralische, herrlich saftige sowie fein rauchige Aromen und betörende Anklänge an weiße Blüten und Flieder, Quitten, Milchschokolade und Bienenwachs; am Gaumen reichhaltig und dicht, dabei traumhaft saftig, ungemein rassig, tief mineralisch, sehr trinkanimierend, daher schon in seiner Jugend mit größtem Vergnügen wegzusüffeln. Von seiner Stilistik her ein Referenzwein des eleganten, „mineralisch-rassigen“ Typus, mit einem frischen Kern von Reineclauden, Pfirsich und Zitrusfrüchten, dazu ein Hauch gerösteter Haselnüsse und subtile Anklänge an Brioche, sehr harmonisch, erfrischend, wunderschönes Säurespiel (da werden selbst Rieslingfreunde ob seiner Präzision zum Konvertieren eingeladen), großartige Mineralität, Maßstäbe setzend in seiner Preisklasse! Ein fröhlich-saftiger Gaumenschmeichler mit wahrhaft geschliffenem Charakter und ganz dezentem Holzeinsatz, ein betörender Charmeur, mindestens auf der gleichen Qualitätsstufe wie doppelt so teure Prestigeweine aus Meursault! Und Gratulation Jean-Marc zu einem tollen Erfolg: Im WEINGOURMET berichtet Master Sommelier und Burgund-Experte Frank Kämmer über die größten Schnäppchen des Burgunds. „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 als einen der größten Weinwerte der Bourgogne: „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,



Trinkempfehlung: Zu genießen ab Sommer 2010 (wie alle 2008er Weiße von Joblot über 2-3 Tage aus der geöffneten Flasche)

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: DEUTDE33

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