

## Joblot, „Pied de Chaume“, Givry, rouge (2006)

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU040806

Pinot Noir ist die dünnchaligste aller roten Rebsorten und daher die zickigste, pflegeintensivste und empfindlichste, die ‚sensibel‘ auf falsche Behandlung in Weinberg und Keller reagiert. Als die Inkarnation einer fragilen, verletzlichen, grundehrlichen und empfindlichen ‚Persönlichkeit‘ braucht sie ein ihr gemäßes Mikroklima und die besondere Pflege eines einfühlsamen Winzers sowie einzigartige Böden, um ihre großen Stärken in einem hinreißenden Wein zu offenbaren: Eleganz, Finesse und die Transmission des Terroirs in unvergleichlich brillante, aufregende und feinste Aromen. Bereits dieses feinduftige Basis-Exemplar aus Givry versöhnt den Liebhaber großer burgundischer Weine mit allen Enttäuschungen, die jeder von uns schon erleiden musste! Jean-Marc Joblot ist ein sensibler und erfahrener Winzer, dem es vor allem um Finesse, Frische, Frucht und wiederum Frucht in seinen weltweit gesuchten Weinen geht. Er setzt neues Holz nur sehr verhalten ein und zieht duftige Transparenz der alkoholischen Dichte vor. Und dieser wunderschöne, zartrauchige Pinot Noir duftet attraktiv nach reifen Beeren und saftigen Sauerkirschen, subtil unterlegt mit orientalischen Gewürzen, präsentiert sich auf der Zunge ungemein saftig, zart und trinkanimierend, mit sehr feinen, cremigen Tanninen und frischer feiner Säurestruktur und verwöhnt die Zunge mit seiner beispielhaften Harmonie, leisen Mineralität und besten Balance. Welch rarer Glücksfall von Burgunder zum ausgesprochen fairen Preis! Auch dieses Prachtexemplar eines Pinot Noir wird von Frank Kämmer im WEINGOURMET als



großartiges Schnäppchen unter 25 Euro gefeiert: „Jean-Marc Joblot („the uncontested king in the Givry appellation“ – so Robert Parker) hat mittlerweile fast schon Kultstatus. Seine Rotweine verfügen über eine bisher in dieser Appellation nicht gekannte Tiefe und Persönlichkeit sowie ein bemerkenswertes Reifepotential und stellen so manchen großen Wein der Côte d’Or in den Schatten“.

Zu genießen ab sofort (dekantieren bitte), Höhepunkt Mitte 2010 bis nach 2015.

Allergene

Sulfite

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](mailto: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