

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Joblot, Clos Grand Marole, Givry 1er Cru, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Joblot - Givry

Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU040305

Bereits der jugendlich-kräutrige, feinkirschige Duft betört und verzaubert: welch ein komplexes, sinnliches Pinot-Parfum! Die wunderschöne Landschaft Burgunds taucht vor dem inneren Auge auf und ein Bouquet-Garni-Duft von Estragon, Rosmarin, Wacholder und gemahlenem schwarzem Pfeffer steigt aus dem Glas, dazu sehr frische Fruchtaromen von schwarzen Waldhimbeeren und tiefen Mineralien – fast wie bei einem großen Syrah von der Nordrhône. Der Körper ist ungewöhnlich samtig und doch fest konturiert, das geschmeidige, straffe Tannin trägt ein rot- und schwarzbeeriges Fruchtspiel von Brombeeren, Griotte-Kirschen und Cassis, dazu zeigt sich noch eine feine Note von Holunderblüten. Genial! Ein Premier Cru, der für die Côte Chalonnaise geradezu exemplarisch ist und DIE ultimative Provokation selbst für die weiter nördlich gewachsenen Premiers oder gar Grands Crus, die ein Mehrfaches dieses traumhaften Weines kosten. Maskuline Kraft ist eingebettet in Saftigkeit und fitnessreiches Spiel. Feinste Mineralität und enorme Differenziertheit der Aromen machen fast süchtig nach dem nächsten Schluck. Das ist Burgund pur, zum Abtauchen, zum Träumen, zum Meditieren. Und im unendlich langen, zutiefst mineralischen Nachhall kommt der sattrubinrote Wein selbst dann noch in Wellen wieder, wenn man meint, er wäre schon abgetaucht. Zwar ist diese fabelhafte Hommage an eine der großen Reben der Welt unmittelbar nach der Öffnung in ihrer Persönlichkeit intellektueller und etwas fordernder als der Servoisine, doch nach längerer Öffnung faszinieren traumhaft weiche, cremige Tannine und lassen diesen großen Wein schon jetzt mit höchstem Genuss trinken (mehrständiges Dekantieren empfohlen), Höhepunkt jedoch erst 2010 bis nach 2020.

