

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 AC · 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, „Clos Grand Marole“, Givry 1er Cru, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU040307

Welch Zauber eines feinkräutrigen, zartkirschigen Dufts, welch komplexes, sinnliches Pinot-Parfum! Die wunderschöne Landschaft Burgunds taucht vor dem inneren Auge auf und ein Bouquet-Garni-Duft von frischen Kräutern und gemahlenem schwarzem Pfeffer steigt aus dem Glas, dazu frische Fruchtaromen von schwarzen Waldhimbeeren, Cassis und tiefen Mineralien – hier durchaus auch Anklänge an große, feingliedrige, traditionelle Syrah von der nördlichen Rhône (die es heute leider kaum mehr gibt) evozierend. Der Körper ist ungewöhnlich samtig und doch fest konturiert, das geschmeidige, straffe Tannin trägt ein rot- und schwarzbeeriges Fruchtspiel von Brombeeren, Griotte-Kirschen und roten Johannisbeeren, dazu zeigt sich noch eine feine Note von Holunderblüten. Genial! Ein Premier Cru, der für die Côte Chalonnaise geradezu exemplarisch ist und DIE ultimative Herausforderung selbst für die Grands Crus der Côte d'Or, die ein Mehrfaches dieses traumhaften Weines kosten. Maskuline Kraft ist eingebettet in sinnliche Saftigkeit und finessenreiches 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 satrubinrote Wein selbst dann noch in Wellen wieder, wenn man meint, er wäre schon längst abgetaucht. Zwar ist diese fabelhafte Hommage an eine der großen Rebpersönlichkeiten der Welt unmittelbar nach der Flaschenöffnung in ihrer Erscheinung intellektueller, feinsinniger und etwas fordernder als der lustvoll sich verströmende Servoisine, doch nach mehrstündiger Öffnung lassen traumhaft weiche, cremige Tannine diesen großen Wein schon jetzt mit höchstem Genuss trinken (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt jedoch erst 2011 bis nach 2020.

