



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, „Clos Marole“, Givry 1er Cru, rouge**

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine Joblot - Givry  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: FBU040309

*Welch Zauber eines feinkräutrigen, zartkirschigen Dufts, welch komplexes, sinnlich-laszives Pinot-Parfum! Die wunderschöne Landschaft Burgunds taucht vor dem inneren Auge auf und ein Bouquet-Garni-Duft von frischen Kräutern, Wacholder, Nelke, weißem Trüffel und gemahlenem schwarzen Pfeffer steigt aus dem Glas, dazu frische Fruchtaromen von schwarzen Waldhimbeeren, Hagebutte und tiefen Mineralien – hier durchaus auch Anklänge an große, feingliedrige, urtraditionelle 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.*



*Diese fabelhafte Hommage an eine der großen Rebpersönlichkeiten der Welt verströmt sich unmittelbar nach der Flaschenöffnung zurzeit deutlich lustvoller, schmeichlerischer als der intellektuellere, feinsinnigere Servoisine (im vorletzten Jahrgang war es übrigens genau umgekehrt, mal schauen, was die kommenden Monate an Entwicklungen und damit spannenden Überraschungen zeigen werden) und nach mehrstündiger Öffnung lassen traumhaft weiche, cremige Tannine diesen großen Wein schon ab Sommer 2011 mit hohem Genuss trinken (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt jedoch erst 2012/13 bis nach 2020.*