

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: KRSAD55



Joblot, Clos de la Servoisine, Givry 1er Cru, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU040407

Der Clos de la Servoisine ist eine in optimal südlicher Exposition situierte erstklassige Lage und seine betörenden Aromen prunken im großen Givry-Jahrgang 2007 wie stets mit verführerischen Mon-Chéri-Kirschen, dunklen Wald- und kleinen, schwarzen Johannisbeeren. Doch das ist längst noch nicht alles! Ich schnuppere frisch geschnittenes Heu wie von einer Bergwiese und schmecke neben reifen roten, schwarzen und blauen Beerenfrüchten und feinen Mineralien ein pikantes Aroma von dominikanischem Tabak. Auch dieser Wein betört neben der schmeichlerisch-sinnlichen Fruchtsüße mit seiner charakteristischen Würze, die allen Joblot-Weinen zu eigen ist. Dabei bleibt dieser sensationelle Premier Cru bei aller Konzentration und inneren Dichte (höher noch als in 2006) immer auf der feinen, subtilen, delikat-mineralischen Seite und ist niemals überpowert oder gar marmeladig. Das ist Givry at its best mit einem herrlich cremigen Tannin und für mich infolge subtiler Verbesserungen in der Weinbergarbeit gar nochmals besser als der legendäre 1999er Servoisine, der von Parker bereits berechnete 93 Punkte bekommen hat. Dieser betörende Pinot (der Chambertin Joblots, zu einem Bruchteil dessen Preise!) präsentiert sich stets als der am frühesten zugängliche, betörendste Rotwein des genialen Winzermagiers aus Givry. Er fängt so harmlos an und schraubt sich Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in fruchtige Höhen und in mineralische Tiefen. Und welch sensationelle Tanninstruktur, cremig, seiden, geschliffen. Unbedingt probieren! Ein Premier Cru zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können!

