

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 de la Servoisine, Givry 1er Cru, rouge***

Region: *Burgund*  
Erzeuger: *Domaine Joblot - Givry*  
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*  
Rebsorte: *Pinot Noir*  
Bestell-Nr.: *FBU040408*

*Der Clos de la Servoisine ist eine in optimal südlicher Exposition situierte erstklassige Lage und seine betörenden Aromen prunken im klassischen Givry-Jahrgang 2008 wie stets mit verführerischen Mon-Chéri-Kirschen, dunklen Wald- und kleinen, roten Johannisbeeren. Doch das ist längst noch nicht alles! Ich schnuppere frisch geschnittenes Heu wie von einer Bergwiese und schmecke neben reifen roten und blauen Beerenfrüchten, animierenden Sauerkirschen 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 noch präsenten, aber herrlich cremigen Tannin und vielleicht gar nochmals besser als der legendäre 1999er Servoisine, der von Parker bereits stolze 93 Punkte bekommen hat. Dieser betörende Pinot (der „Chambertin“ Joblots, zu einem Bruchteil dessen Preises!) erwies sich in den letzten Jahrgängen oftmals als der am frühesten zugängliche, betörendste Rotwein des genialen Winzermagiers aus Givry, präsentiert sich aber zurzeit unmittelbar nach der Flaschenöffnung noch relativ verschlossen in seiner ungemein komplexen Frucht. Er fängt im Glas 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!*

