

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, Givry 1er Cru „Clos de la Servoisine“, blanc

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Joblot - Givry*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Chardonnay*
Bestell-Nr.: *FBU040510*

Hier genießen wir mehr Meursault denn Puligny, so sehr auch die Ähnlichkeiten zwischen diesen beiden grandiosen Weißweinorten häufig genug die Unterschiede überwiegen: Der Clos de la Servoisine, scheint auch in 2010, wie stets in seiner Jugend ungemein dicht, kraftvoll, aber auch sehr präzise und traumhaft mineralisch. Hier werden die Liebhaber majestätischer Gewächse begeistert sein, die sich aber auch von einer großen Eleganz dieses noblen Chardonnays faszinieren lassen! Ein fabelhafter Premier Cru mit komplexer Frucht, edler, weißer Schokolade, weißem Trüffel und enormer mineralischer Tiefe (deutliche Noten von Jod und Salz!), einer betörend würzigen, feinen, geradezu zärtlichen Holznote und mit einer meisterlich harmonischen Säure und Frische zu einem schlichtweg derart schier unglaublich günstigen Preis, wie er in den Renommierregionen des Burgunds bereits für Villages-Weine oder gar einen einfachen Bourgogne gefordert wird! Von der ersten Fassprobe bis zur Degustation des abgefüllten Weins: Niemals zuvor habe ich Joblots „Clos de la Servoisine“ so hoch bepunktet wie in 2010: Ein Gardejahrgang eines großen Winzers, ein Traum eines authentischen, zutiefst mineralischen weißen Burgunders! Enorm viel weißer Burgunder höchster Qualität für einen dramatisch günstigen Preis.

