

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



Rossignol-Trapet, Bourgogne, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU060106*

Feinheit und Finesse heißen die Kardinalstugenden eines großen Pinot Noir. Nicht Extraktion, Kraftmeierei, Holzorgien oder extreme Farbtiefe. Ein exzellenter Burgunder soll fein, duftig, tief und elegant in seiner Aromatik sein und seidig über die Zunge laufen, tänzerisch schwebend und transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. Und diese von Liebhabern in aller Welt geschätzten Eigenschaften versinnbildlicht in stilbildender Qualität bereits unsere so ungemein preiswerte, feinsinnige, mineralische „Einstiegsdroge“ aus bestens gepflegten, bis zu 50 Jahre (!) alten Reben im biodynamischen Anbau, die den Maßstab in ihrer sympathischen Preisklasse im gesamten Burgund mitdefiniert: „This is very Gevrey in character“, lobt Meadows unser 2006er Juwel begeistert. Oder wo sonst noch bekommen Sie eine derartig hohe Qualität zu solch kundenfreundlichem Preis? In der Nase begeistert dieser Referenz-Burgunder mit einem traumhaften Duft nach kleinen roten und blauen Früchten (Himbeeren!) und reifen schwarzen Sauerkirschen: Am Gaumen eine erstaunliche Dichte für einen „einfachen“ Bourgogne, ungemein feingliedrig und delikater mit zarten erdigen Anklängen – Ein präsent feines Säuregerüst sowie edle Tannine versprechen eine harmonische Entwicklung über die nächsten 5 Jahre! Großer Genuss kann so preis„wert“ sein!

