

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



Rossignol-Trapet, Gevrey Chambertin 1er cru „Aux Combottes”, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU060905*

70 Jahre alt sind die Reben in dieser zwischen Latricières-Chambertin und Clos de la Roche befindlichen herausragenden 1er Cru Parzelle teilweise. Mitte des 19 Jahrhunderts stufte man übrigens den Combottes gleichrangig mit allen Gevrey-Grand Crus als 2ème classé (mit Ausnahme von Chambertin und Clos de Bèze) ein. Angesichts der fabelhaften Qualitäten von Rossignol-Trapet aus dieser Renommierlage kann man das nur all zu gut nachvollziehen. Traumhafte Fruchtsüße in der Nase! Eine expressive, geschmeidige Kraft und eine kühle, seidene Tanninstruktur ergeben eine famose Spannung zwischen Wärme und Kühle, zwischen Mineralität und Frucht, die am Gaumen spielt, die grandioses Trinkvergnügen beschert, die Emotionen weckt aufgrund dieses tollen Kalksteinparfums, der feinen Gewürze und der saftigen Beeraromen. Aber was für Beeren sind das! Kleine, leckere, wild gewachsene, höchst aromatische Wald- und Heidelbeeren, auf wohlgeschmeckende Art gepaart mit schwarzen Kirschen. Ein „Muss“ für Liebhaber sinnlicher Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz, mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase. Unglaublich schöne Balance und ungemein lang mit feinsten Tanninen!

