

Mugnier, Nuits St. Georges 1er Cru „Clos de la Maréchale“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Jacques-Frédéric Mugnier - Chambolle-Musigny
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU050109

Wie Burgundkenner wissen, hat Frederic Mugnier die 1er Cru-Lage Clos de la Maréchale in Nuits St. Georges mit dem Jahrgang 2004 nach 50jähriger Verpachtung von Faiveley in den Familienbesitz zurückbekommen. Faszinierend, wie seither von Jahrgang zu Jahrgang die Handschrift Mugniers die Pretiosen aus dieser großen Lage immer deutlicher geprägt hat. Die erstklassigen Parzellen auf der Beaune-Seite von Nuits St. Georges bringen von ihren Böden her eher zartere Weine hervor als die an Vosne Romanée angrenzenden, was der feinen Stilistik von Mugnier mit seinen komplexen blau- und rotbeerigen Aromen und seinen so unendlich feinen Tanninen sehr entgegenkommt. Es gibt wohl keinen Nuits St. Georges mit mehr Finesse und spielerischer Eleganz! Das findet auch das EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN. In seiner Dezemberausgabe empfiehlt es 25 rote Festtagsweine: „Sehr guter Wein muss nicht unbedingt ein Vermögen kosten. Solche Weine zu finden, braucht es Übersicht und Kennerschaft. Zweiundneunzig Probanden aus ganz Europa wurden blind verkostet und beurteilt, fünfundzwanzig davon waren das reine Vergnügen.“ Dazu zählt das Magazin unseren betörenden Nuits St. Georges von Mugnier und urteilt. „Dunkles Granatrot. Ein Wein aus der Abteilung Klassik, wie man sie nie wieder missen möchte. In der Nase eine klare Frucht von schwarzen Kirschen, unterlegt von Tee und Kirscharomen. Schmeckt hochwertig und komplex, aber nicht kompliziert. Ein Gefüge von reifem Tannin, strukturierender Säure und graziösem Körper. Zeigt Format und Länge – ein



Schmuckstück für den Weinkeller.“ Pinard de Picard urteilt: Clos de la Maréchale, dass ist einer der großen Terroirweine der Welt, den Kenner zu den besten Premier Crus des Burgunds zählen!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2030.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333