

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



Mugnier, Chambolle Musigny, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Jacques-Frédéric Mugnier

Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU050208

Der Reiz des Pinot Noirs in Burgund liegt in der einzigartigen Kombination von Zartheit und Kraft, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine nicht „fett“ wirken lässt. Vielleicht die schönsten Belege für diese These kommen stets von den großen Terroirs aus Chambolle-Musigny. Und was hat Mugnier in 2008 nur für eine betörende Qualität auf die Flasche gezaubert. Sehr feine, zart süßliche, vibrierend frische blau- und rotfruchtige Aromen verwöhnen zärtlich die Nase, zart speckige, rauchige, würzige Noten gesellen sich aufreizend dazu. Im Mund eine traumhafte Fruchtsüße und feine, seidene Tannine lieblosen die Zunge! Welch grandiose Qualität, die weit über die einer normalen Dorflage hinausgeht. Zu genießen ist dieser fabelhafte Pinot Noir, geradezu die Verkörperung der These, das die Weine dieser legendären Lage den Inbegriff der Finesse im Burgund darstellen, mit einem Wahnsinns-Preis-Genussverhältnis ab sofort, Höhepunkt 2012 bis 2018, mindestens.

Wahrlich: Schon der „einfache“ Chambolle Musigny definiert Maßstäbe für seine grandiose Appellation. Was auch damit zusammenhängt, dass etwa die Hälfte der Trauben aus einer grandiosen Premier Cru Lage stammt! Diese verzaubernde Pretiose ist schlichtweg personalifizierte Finesse!

