



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

## **Burgaud, Beaujolais Villages „Les Vignes de Thulon“, rouge**

Region: Beaujolais  
Erzeuger: Domaine Jean-Marc Burgaud  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: FBJ010110

### **UNSER ROTWEIN DES SOMMERS 2011!**

*Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen! Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wie irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind teilweise auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen, haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Gewächse gefunden und heute sind ihre Weine unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die rarsten Pretiosen des Burgunds. Deshalb können wir Ihnen auch die absoluten Spitzenweine von Burgaud nur in homöopathischen Dosen zuteilen. Nicht jedoch diesen umwerfenden LeckerSchmecker unseres neuen Kleinods aus Morgon: Welch animierende Frische im Trunk, welche köstliche Orgie an Frucht (Cassis, Schattenmorellen und schwarze Herzkirschen, Zimt, feinste mineralische Note) entschwebt dem Glase, welche spielerische Leichtigkeit (gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol!) auf der Zunge. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter und: Welch qualitativer Hammerschlag für einen phantastischen Alltagswein, der jedoch alles andere als alltäglich schmeckt! Und wo um alles in der Welt ist denn Tannin? Es ist kaum schmeckbar, nur ganz dezent als Struktur gebende Komponente eingebunden. Daher zu trinken mit höchstem Genuss ab sofort bis 2013. Leicht gekühlt (muss aber nicht sein) für Tino Seiwert der schönste Sommer-Rotwein 2011. Kategorie persönlicher Lieblingswein! Oder wie Jancis Robinson meint: „Das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, rote Erfrischung in Flaschen zu füllen!“*

