

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 33030



## **Burgaud, Régnié „Vallières”, rouge**

Region: Beaujolais  
Erzeuger: Domaine Jean-Marc Burgaud  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: FBJ010210

*Auf ‚Gamay (noir à jus blanc)‘ entfallen rund 98% der Anbaufläche im Beaujolais. Damit ist das Beaujolais unter allen größeren Weinbaugebieten Frankreichs am stärksten „monocépagiste“, also von einer einzigen Rebsorte geprägt, die in den Händen begnadeter Winzer zu genialen Höhenflügen befähigt ist. Das Gebiet Régnié ist der höchst gelegene Beaujolais-Cru, grenzt an Morgon im Norden und Brouilly im Süden und gebiert ungemein finessenreiche, fruchtige, schwebend-„leichte“ Pretiosen. Dementsprechend angenehm und unverwechselbar weich in den fruchtbeladenen würzigen Gerbstoffen füllt dieses Hochgewächs den Mund mit cremigem Mundgefühl voller frischer und gar nicht adstringierender und doch präsender Gerbstoffe – das kann entweder nur ein hochwertiger Pinot Noir von den Côte de Nuits sein oder ein Cru aus dem Beaujolais von derart seriöser Machart, wie sie Jean-Marc Burgaud hier in Reinkultur zelebriert. So wird erstklassiger natürlicher Beaujolais nicht nur zum seriösen Rotweingenuss, sondern auch zum unvergesslichen geschmacklichen Erlebnis. Vergessen Sie alles, was sie bisher über das Beaujolais wussten, streichen Sie vor allem den unsäglichen Primeur aus Ihren Erinnerungen und genießen Sie den völlig eigenständigen Charakter dieses grandiosen (Grand) Crus. Dieser klassifizierter Lagenwein legt mit seinen Anklängen an Kirschen, Cassis, Pfefferaromen und noble asiatische Kräuter wahrlich Ehre ein für das geschundene Image seiner wunderschönen Region. Leicht gekühlt im Sommer wird er zum herrlich erfrischenden Rotweingenuss besonderer Art: Frucht küsst Mineralität. „Il pinote“, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine zu rühmen weiß!*

