

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



Boisson-Vadot, Auxey-Duresses 1er Cru, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Boisson-Vadot*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU020710*

Ja, einen ganz feinen, delikaten Rotwein machen die sympathischen Boissons auch noch. Kenner wissen: Burgund ist nicht Burgund. Und Pinot Noir ist nicht einfach Pinot Noir. Das großartige an Region und Rebsorte sind die unterschiedlichen Ausprägungen, die so differenzierten Geschmäcker, welche die größte Rotweinrebsorte der Welt auf den grandiosen Lagen seiner mythischen Landschaft hervorbringt.

Und ein solch expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-erdigen Nuancen auf unvergleichliche Weise idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus ‚Auxey-Duresses‘, westlich von Meursault und Pommard gelegen und, wenn es so etwas denn in Burgund überhaupt noch gibt, ein echter Geheimtipp. Überhaupt kein Wein für Körper- und Opulenztrinker! Feinste, reintönige Frucht (Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren) vermählt sich in der Nase mit einer rauchig-mineralischen Note (dazu Bitterschokolade und orientalische Gewürze) und am Gaumen mit einer schwebenden Transparenz einer spielerischen Leichtigkeit und würzig-pfeffrigen Anklängen in einem langen Abgang mit reifem, feinherbem Tannin. Zu diesem völlig ungewöhnlichen, ungemein sympathischen Preis bekommen Sie sonst keine Dorflage, geschweige denn einen hochwertigen Premier Cru. Santé! Dieser grandiose Wein braucht noch ein bis zwei Jahre der Flaschenreifung, bis er sein ganzes Potential entfalten kann. Aurélie Botton, „best young Sommelier Bordeaux & Champagne, empfiehlt: „Er wird dann hervorragend mit gebratenem Fleisch, Geflügel oder kleinem Federwild mit Preiselbeersosse harmonieren“.

Wahrlich: Solch burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweiht, verzaubert schlicht alle Genießerherzen. Diese sinnliche Pretiose vermählt unvergleichliche Finesse mit unübertrefflicher mineralischer Präzision!

