

Joseph Voillot, Volnay 1er Cru „Les Brouillards“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Joseph Voillot – Volnay
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU120510

Wenn Sie, werte Kunden, diesen fabelhaften Premier Cru von über 65 Jahre alten Reben von einem extrem felsigen Kalksteinterroir im Glase haben, dann schließen Sie bitte die Augen und riechen Sie einfach einmal. Er wird zu Ihnen sprechen: leise und unaufdringlich. Hören Sie ihm daher aufmerksam zu. Er hat soviel zu erzählen von seiner Region und seiner gerühmten Lage. So ein betörendes Bukett, ein kleiner Zipfel vom Paradies, das findet man in dieser Form nur in Burgund! Fein und gleichzeitig vielschichtig duftet ein ganzer Korb blauer Beeren, roter Johannisbeeren, Himbeeren, reifer Sauerkirschen und Noten von Sandelholz, Veilchen und Rosenblättern. Perfekt balanciert verströmt schon die Nase dieses grandiosen Weines allerhöchste Noblesse. Auch der erste Eindruck im Mund ist geprägt von der komplexen und eleganten Fruchtdichte, dann gesellen sich Gewürzaromen, etwas Kirsche, Tabak und eine vibrierende Mineralität hinzu und dieser dichte, füllige Spitzenpremier endet ungemein lang und ausgewogen in einer noblen Textur. Das ist Burgund auf höchstem Niveau, perfekt gewirkt in seiner seidigen Transparenz, zart und elegant die Zunge betörend, aber trotzdem mit großer mineralischer Tiefe gesegnet. Die Einzigartigkeit seiner jeweiligen Lage, das weltweit legendäre Terroir, herauszuarbeiten, es letztendlich den Charakter des Weines bestimmen zu lassen, das war schon immer das Ziel auf der Domaine Voillot. Burgunder hypermoderner Stilstik, die mit ihrer Konzentration und Holzaromen protzen, lehnt Jean-Pierre Charlot kategorisch ab. So bieten alle seine



Weine authentischen, traditionellen, Burgunder-Genuss „in einem zeitlosen klassischen Stil“ (Michel Bettane), vorausgesetzt, der geneigte Connoisseur vermag es, sich den leisen Tönen zu öffnen. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt wohl 2016 bis 2025+. Sie ahnen es bereits: Von Meadows wiederum zu den Lieblingsweinen (sweet spot) des Jahrgangs gewählt, den Tropfen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis in der ganzen Region Burgund.

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

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