

## Morgon Côte du Py, rouge

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Louis Claude Desvignes - Beaujolais
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ030211

In VINUM zu den 11 Weinen mit 16-Punkten gehörend, die ganz knapp hinter den Siegerweinen gewertet wurden und im internationalen Kontext betrachtet ein fast aberwitzig günstiges Preis-Genuss-Verhältnis besitzen. 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 wir irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen (Desvignes selbst arbeitet nach urtraditionellen naturnahen Anbaumethoden), haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Tropfen gefunden und heute sind ihre Weine, insbesondere die raren Spitzengewächse, unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die berühmten Pretiosen des Burgunds. Und ein Renner auf dem internationalen Markt ist unser hedonistischer LeckerSchmecker unseres neuen Kleinods aus Morgon mit seiner animierenden Frische im Trunk, seiner komplexen, saftigen, reifen, ungemein komplexen, betörenden Frucht (rote und blaue Beeren, rote Kirsche, reife Waldhimbeeren, zart



unterlegt von rauchigem schwarzen Tee, intensiven Veilchen-Düften und hellen Tabaknoten), seiner erfrischenden, jodigen Mineralität, seiner inneren Dichte und Kraft bei aller Feinheit und seiner traumhaften Harmonie!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis (weit?) nach 2025.

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](mailto: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