

Joblot, Givry 1er Cru „En Veau“, blanc

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU040212

Welch Hommage an die Mineralität und die betörende Frucht großer weißer Burgunder! In der Nase ein wunderschön konturierter komplexer weißer Früchtekorb (zurzeit dominieren Birne und Weinbergsfirsich), dazu faszinieren weiße Blumen und lila Flieder, zarte Zitronenmelisse, ein Hauch weißer Pfeffer und eine feinst-rauchige, würzige Mineralität im ungemein komplexen Duft. Welch kraftvolle, seidige Persönlichkeit mit einer traumhaften Rasse und Frische, einer grandiosen Tiefe, einer raren aromatischen Reinheit und mit dem intensiven Feuerstein-Bodengeschmack von durch tiefe Rebwurzelung gelösten Mineralien – DEN Geschmacksträgern großer Burgunder schlechthin! Dieses fürwahr edle Gewächs strahlt eine Komplexität und eine gebündelte, stahlige Konzentration aus, wie sie für Weine von „Alten Reben“ – den „Vieilles Vignes“ – typisch ist. Präzise, duftig, mineralisch: wie aus einem Guss. Assoziationen an einen berühmteren – und daher wesentlich teureren – Chardonnay aus Puligny-Montrachet werden in mir wach: Auch wegen der prononcierten, nervigen Säure (Jaaaa, DAS gibt es auch in 2012!), die als wunderschönes Pendant zur dezenten weißen Fruchtnote steht. Dennoch ist dieser Wein noch einen Tick rassiger und verspielter als so viele Pulignys und Tino Seiwerths besondere Empfehlung – übrigens auch für Riesling-Freaks, die mit diesem grazilen großen Burgunder guten Gewissens einen Abend lang ihrer Liebe „untreu“ werden können! Probieren Sie, werte Kunden, diesen traumhaft schönen, feinen, zutiefst salzig-mineralischen Burgunder (welch grandioser Seidentepich aus Feuerstein-Aromen mit energetischem Zug auf der Zunge) und lassen Sie sich verzaubern vom Charme und der Ausdruckskraft des großen Terroirs von Givry. Toller Understatementwein für kundige Genießer und Ästheten, die das filigrane Florett dem Säbel vorzuziehen pflegen. Dieser grandiose Traum aus alten Reben verdeutlicht eindrucksvoll, dass sich in den größten Weinen aus Givry stets eine Dimension zurückhaltender Eleganz und Klasse findet, die sich



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2016 bis etwa 2022+.

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

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