

## Rossignol-Trapet, Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rouge (2012)

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU060212

Ein Paukenschlag bei Meadows: „A very good Villages, with fine balance!“ In einer fundierten Reportage über die aktuelle Situation im gesamten Burgund wird unser Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes von Rossignol-Trapet in der Kategorie „best buy!“ auf den zweiten Platz gesetzt und mit 92 Punkten bewertet. Ein spektakulärer Erfolg im Reigen der vielen wesentlich teureren Prestigeweine dieser großartigen Region! „Classement 2015: „Superbe!“ Die Rossignol-Brüder möchten die betörenden, feinen Aromen des Pinot Noir niemals durch aufdringliche Barriquenoten überlagern. Deshalb kommt bei dieser großartigen Dorflage (nur ca. 20 % neues Holz strukturgebend zum Einsatz. So kommt das Terroir präzise und authentisch ins Glas, in einem faszinierenden traditionellen Stil. Und so begeistern wir uns an diesem verführerischen Pinot, dessen komplexer, rauchiger, feinmineralischer (Feuerstein!) und rotbeeriger Duft (Kirschen, Himbeeren und florale Noten, fein verwoben mit frisch gemahlenem weißem Pfeffer und zarten Noten von nobler Bitterschokolade und edlen Kaffeebohnen) von der Finesse und der betörenden Süße geprägt ist, welche die Stilistik der großen Rotweine von Rossignol-Trapet kennzeichnen. Die erstklassigen Trauben für diese großartige Dorflage stammen von 5 verschiedenen Terroirs, die mit ihren unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen zur Vielschichtigkeit dieses einzigartigen Villages-Weines (bis zu 80 Jahre alte Reben) beitragen. Am Gaumen bei aller Dichte und Cremigkeit feinst balanciert, sehr harmonisch, enorm frisch und ungemein



Kontrollstelle: FR-BIO-01



präzise, sehr elegant und mit herrlich reifen Waldbeeraromen und Kirschanklängen versehen. Eine subtile Mineralität, ein traditioneller Stil einfach „schöne Länge und feinere Tannine, als man sie gewöhnlich in Villages-Weinen findet“, wie Allen Meadows, bezüglich der Weine des Burgunds der weltweit angesehenste Kritiker, schon dezidiert urteilte.

Zu genießen ist dieser betörende Pinot Noir ab sofort, Höhepunkt 2017 bis 2024+.

Allergene

Sulfite

---

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