

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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Burgaud, Morgon Côtes du Py, rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Jean-Marc Burgaud
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ010313

Der „PREISHIT“ von VINUM!

Nur unser Côtes du Py hat diese Auszeichnung erhalten.

Joel Payne, Herausgeber des Gault Millau, urteilt: „My favourite was a Morgon Côte du Puy from Burgaud.“

Moden kommen und gehen und Akzente verschieben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und abgrundtiefer Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit ihren kargen, kühlen Böden und ihrer starken Neigung (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an der Hanglage Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py gelegen, die aus Schieferböden, ähnlich der Mosel, mit Eisenoxydeinschüben besteht), kommt Jean-Marc's, ja, ich muss es so sagen, größte Provokation aus besonders reduziertem Ertrag.

Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ. Niedrig im Alkohol, transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das jedoch mehr die Aromen trägt, als dass es überhaupt geschmacklich spürbar wäre.

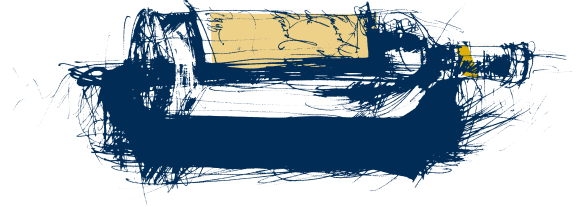
Und auf verblüffende Weise greift dieser Spitzen-Beaujolais die Analogie zum Pinot Noir auf: Wenn man diese betörende Pretiose im Glase hat, riecht man Würze, schwarz- und rotbeerige Frucht (Cassis und frische Pflaume), welke Rosenblätter, Veilchen, Rauch und geröstetes Fleisch, eine feine Säure und eine Süße und Fülle, die diesem Charakterwein geschmacklich eine eigene Dimension verleiht und Assoziationen gleichzeitig weckt an große Burgunder wie an Côte Rôtie und auch an Baroli, an drei teure Prestigegeewächse gleichermaßen.

Und wegen seiner sensationellen Textur am Gaumen, seiner packenden Mineralität und trotz seiner bereits erreichten 92-93 Parker-Punkte ist diese betörende Pretiose eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlagbarem Preis im Weinbusiness heute noch gibt.