



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 AC · 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

## ***Monthelie rouge Pierre Boisson***

Region: *Burgund*  
Erzeuger: *Domaine Boisson-Vadot*  
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*  
Rebsorte: *Pinot Noir*  
Bestell-Nr.: *FBU021213*

*Monthelie hat einen Ruf wie Donnerhall. Unter Insidern! Denn diese schätzen die feinen Tröpfchen aus dem kleinen pittoresken Ort, der wesentlich weniger im Rampenlicht steht als die berühmten Namen des Burgunds, ganz außerordentlich. Denn zum einen kommen von hier ganz phantastische Qualitäten, insbesondere, wenn sie aus den Händen begnadeter Traditionalisten stammen. Und anderen zahlt man hierfür nur einen Bruchteil der für die Renommierlagen geforderten Preise. Und ALLE Weine der Domaine Boisson-Vadot werden mit der gleichen Sorgfalt im Weinberg wie im Keller hergestellt, ganz gleich, ob es sich um einen Weiß- oder Rotwein handelt. Die Rotweine haben qualitativ in den letzten Jahren einen enormen Sprung getan und befinden sich jetzt auf Augenhöhe mit den berühmten Weißen. Die Qualitätsphilosophie unseres Urgesteins ist in jedem einzelnen Wein der Domaine schmeckbar: Ein genialer Produzent als Mittler zwischen seinem großen Terroir und dem Wein! Welch spektakulären Dorflagenweine haben wir hier im Glas, der mit Luftzufuhr immer feiner und aromatischer wird. Schmeckbar hier die Fähigkeit der Reben, durch die lehmhaltige obere Schicht des Bodens in die mineralischen Tiefen des kalkigen Fels vorzudringen und dessen mineralischen Kern mit feinsten Präzision in diesen sinnlichen Burgunder umzusetzen! In der Nase sehr komplexe Anklänge an blaue Waldfrüchte (einfach himmlisch!), Kirschen, rote Beerenfrüchte und betörende Gewürze, fein getragen von einer traumhaften Mineralität. Am Gaumen ungemein saftig und cremig, aber gleichzeitig schwebend, filigran, präzise, sehr fokussiert und transparent. Dazu ein enormer mineralischer Spannungsbogen und eine großartige Frischeader, mit Luftzufuhr immer besser werdend und in ein ungemein kraftvolles, zupackendes Finale mündend. Was für ein Hedonist. Und einer der größten Geheimtipps des Burgunds! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2018 bis ca. 2030.*



*Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005, ist total begeistert von diesem Wein und empfiehlt ihn zu pikanten Fleisch- und Geflügelgerichten, wie Rinderfilet mit roter Bete oder zur Entenbrust knusprig gebraten mit Cassissauce oder zum klassischen Schmorgericht Bouef de Bourgogne mit knusprigem Baguette.*