

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



Latricières-Chambertin Grand Cru, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU060513*

Sie sparen über 25%!

Großes Aufsehen erregte dieses Juwel aus Chambertin erstmals, als der 2005er von Jancis Robinson mit 18,5/20 Punkten geadelt und damit exakt auf eine Stufe gestellt wurde mit den um ein Vielfaches teureren Prestigegewächsen von Romanée Conti wie La Tâche und Richebourg. Welch packende Mineralität von vibrierendem Kalk, welche messerscharfe Präzision, die sich mit Feinheit und Liebreiz paaren, mit Eleganz, Kühle und Finesse, aber auch einer enormen Kraft. Ein authentischer Stoff, ein emotionaler Wein (ein Pinot mit Seele, der „singt“, wie man im Burgund zu sagen pflegt), der eine Gänsehautatmosphäre erzeugt wegen seiner edlen, präzisen, rot- wie schwarzbeerigen Frucht (insbesondere Himbeeren und rote Kirschen) sowie seinen Anklängen an Veilchen, getrocknete Rosenblätter, weiße Trüffel und seinen noblen Würzaromen sowie seinen Noten von Graphit. Ein edler Charakter, der auf der Zunge mit seiner Kühle, seiner Präzision, seiner vibrierenden Energie, seiner citrigen Frische und seiner aristokratischen Struktur sowie seinen Feuersteinaromen in gereiftem Zustand Entzückungsschübe auslösen wird. Der ‚Latricières‘ ist in seiner Jugend stets ein wenig unzugänglich als der ‚Chambertin‘, braucht stets am längsten Zeit in der Range der Rossignol-Weine, um sich zu entfalten. Und nach etwa einem Jahrzehnt ist das Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht in einem vibrierenden mineralischen Gewand! Dieser seidene Wein wird ab 2018 bis nach 2030 die Zunge lieblosen wie flüssiger Samt!



Kontrollstelle: FR-BIO-01