

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Givry 1er Cru „Clos du Cellier Aux Moines”, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Joblot - Givry*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU040614*

Ein typischer Joblot mit genialer Frische, ein Pinot, der uns glücklich macht: So duftig wie transparent und tiefgründig im Bukett brilliert er mit einer rassigen, packenden Mineralität, und mit einer brillanten Frucht (Waldhimbeeren, saftige rote Kirschen, schwarze Johannisbeeren), zarten Veilchennoten, würzigen Tabak-Anklängen und Noten von Leder und Holzrauch; betörenden Aromen, die sich mit kraftvoller Eleganz und einer geradezu fleischigen, wollüstigen Textur vermählen. Welche Orgie von verführerischer Frucht und erdiger Tiefe! Am Gaumen getragen von erfrischender Säure: Ein faszinierendes Mundgefühl, das Zartheit und Kraft sinnlich vereint. Der „Clos du Cellier Aux Moines“ ist stets der mineralischste und konzentrierteste, auch verschlossenste Pinot Noir der sympathischen Familiendomaine Joblot, braucht daher stets die längste Flaschenreife, bis er alle Facetten seines phantastischen Terroirs offenbart.

Werte Kunden: Sie ahnen es schon: Von Meadows ebenfalls in die Liste der besten Schnäppchen des Jahrgangs aufgenommen und schon gleich hoch bewertet wie viele der berühmtesten Premier Cru (beispielsweise von Perrot-Minot, Lambrays oder Méo-Camuzet) aus den Prestige-Lagen, die teilweise deutlich über 100 Euro kosten!

