

Monthelie rouge Pierre Boisson

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Boisson-Vadot - Meursault
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU021215

Monthelie hat unter Insidern einen Ruf wie Donnerhall.

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 tolle Qualitäten, insbesondere, wenn sie aus den Händen begnadeter Traditionalisten stammen. Und anderen zahlt man hierfür nur einen Bruchteil der für die Rennomierlagen 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 wunderbaren Dorflagenwein 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 komplexe Anklänge an Johannisbeere, Sauerkirschen, Hagebutte und betörende Gewürze, fein getragen von einer sanften Mineralität und zarten Röstaromen. Am Gaumen saftig, aber gleichzeitig schwebend, filigran, präzise, sehr fokussiert und transparent. Dazu ein mineralischer Spannungsbogen



und eine großartige Frischeader, mit Luftzufuhr immer besser werdend und in ein kraftvolles, zupackendes Finale mündend.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab Herbst 2018, Höhepunkt 2020 bis ca. 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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

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