

Auxey-Duresses 1er Cru Pierre Boisson, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Boisson-Vadot - Meursault
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU020715

VINUM: „Sehr weich und betörend am Gaumen, stützende Säure, sehr kompakt und mit enormen Finale.“ Zweithöchste Punktzahl. Diese großartige Premier Cru Lage hat es wirklich in sich... .. und sie zeigt beispielhaft, dass Pinot Noir nicht einfach Pinot Noir ist. Das Großartige an Region und Rebsorte sind die unterschiedlichen Ausprägungen, die so differenzierten Geschmäcker, welche die für ihre Liebhaber größte Rotweinrebsorte der Welt auf den grandiosen Lagen ihrer mythischen Landschaft hervorbringt. Was für ein expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-erdigen Nuancen idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, der aus ‚Auxey-Duresses‘ kommt, westlich von Meursault und Pommard gelegen und ebenfalls ein echter Insidertipp. Feinste, reintönige Frucht (Himbeeren, schwarze Kirschen und Erdbeeren) vermählt sich in der Nase mit rauchig-mineralischen, sehr würzigen und floralen Noten wie blaue Veilchen und am Gaumen mit einer schwebenden Transparenz, einer spielerischen Leichtigkeit sowie würzig-pfeffrigen Anklängen in einem mineralischen Abgang mit reifem, feinem Tannin. Zu diesem sympathischen Preis bekommen Sie bei anderen renommierten Winzern keine Dorflege, geschweige denn einen hochwertigen Premier Cru. Schmeckt schon heute am zweiten(!) Abend aus der geöffneten Flasche vorzüglich, solo genossen oder als kongenialer Begleiter zu gebratenem Fleisch, Geflügel oder kleinem Federwild mit Preiselbeersauce. Wahrlich: Solch burgundische Eleganz, die



in die Mysterien des Terroirs einweicht, verzaubert schlicht alle Genießerherzen. Diese sinnliche Pretiose vermählt unvergleichliche Finesse mit unübertrefflicher mineralischer Präzision!

Trinkempfehlung: Höhepunkt 2019 bis nach 2030.

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