



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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

„Les Michelons“, Moulin à Vent rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Jules Desjournays
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ020514

Freuen Sie sich auf einen außergewöhnlichen eleganten Tropfen, in den Sie sich verlieben werden...

90 Jahre alte Reben aus einer der besten Lagen Frankreichs zeichnen verantwortlich für diesen Stoff, aus dem die Träume von Weinliebhabern bestehen. Das ist definitiv das Niveau von berühmten Grand Crus aus dem Burgund. Schreibt auch Michel Bettane, die Ikone des französischen Weinjournalismus. Höchste Eleganz (aber wer te Kunden, lassen Sie sich nicht vom ersten Eindruck täuschen, da steckt unbändige Kraft dahinter) und eine komplexe, aristokratische, von roten Beeren geprägte Frucht, wie Kirsche, Waldbeeren, ein Hauch von dunkler Schokolade und Veilchenblüten paaren sich mit tänzerischer Leichtigkeit und seidiger Textur sowie geschliffenen Tanninen. Phantastische Balance, sensationell langer Nachhall. Lediglich gut dreieinhalbtausend Flaschen von diesem dichten, druckvollen Elixier wurden im stilistisch klassischen 2014er-Beaujolaisjahrgang gefüllt, viel zu wenig, um die weltweite Nachfrage nach dieser raren Cuvée zu befriedigen. Und so sind wir froh und auch ein kleines bisschen stolz, Ihnen, unseren treuen Kunden, dieses grandiose Gewächs anbieten zu können. Fabien Duperray: „Wenn Gamay mit allem Herzblut und aus alten Reben stammend hinsichtlich seiner Vinifizierung ganz sensibel in Richtung Eleganz und Finesse und Feinheit ausgebaut worden ist, dann ist er noch besser als die größten Pinot Noir, da seine unvergleichliche Frische höchste Trinkeslust hervorruft.“ PS: Meininger Sommelier urteilt in der druckfrischen Dezember-Ausgabe in einer Blindverkostung: " dunkler, brotig-fleischiger Typ, Kümmel, blaue Beeren, satte Würze, leicht tintig; salzig, die Brotkruste bleibt, geschmeidig, geschliffene Tannine, frisches Finale" und vergibt die vierthöchste Wertung unter der im Magazin vorgestellten besten 58 Beaujolais!

