

Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU040716

Tiefgründig. Rosenduft. Liebreiz. Was für ein Verführer!

Prachtvoll und zugleich sexy. Was für ein Verführer! Der tiefgründige Duft dieses Tropfens nimmt den Genießer sofort für sich ein. Frisch zerstoßene Himbeeren, aber auch dunkle Beeren und reife Kirschen dominieren diesen Wein auf wunderbare Weise. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten feine Noten von Veilchen, Rosenblättern und Zedernholz hinzu, darüber schwebt ein insgesamt feiner floraler Duft. Feminin und subtil fordernd zeigt er sich auf der Zunge, wo er mit der gleichen Fruchtintensität wie in der Nase begeistert und einer anregenden Säure, die den Gaumen nach einem zweiten Schluck verlangen lässt. Hinzu gesellen sich leicht würzige Noten und weißer Pfeffer. Feinheit und Liebreiz paaren sich mit Eleganz, dunkler Kühle und Finesse, aber auch einer enormen Kraft. Welch traumhafte Eleganz, welch tänzerisches Spiel auf der Zunge, welche Leichtigkeit des Seins, welch komplexe Tiefe des Geschmacks für diesen Pinot mit Seele, der „singt“, wie man im Burgund zu sagen pflegt. Das ist Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht sowie florale Noten in einem seidenen Gewand! Sehr gut ausbalanciert, am zweiten Tag der Öffnung schmelzen die Gerbstoffe bereits schön ab (daher jung getrunken bitte unbedingt karaffieren), das



Trinkempfehlung: Zu genießen etwa ab Ende 2020 bis nach 2030.

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

