



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

Morgon Côte du Py, rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Louis Claude Desvignes - Morgon
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ030216

Auch schon in den Vorjahren hoch gelobt:

- *Unter den 10 besten Weinen in VINUM!*
- *Zweithöchst bewerteter Wein in der REVUE DU VIN DE FRANCE!*

„Beaujolais, wie man ihn lange suchen muss. Ein Traum von Gamay, ein Traum von Harmonie und Eleganz. Charaktervoll und höchst verführerisch!“ – Ralf Zimmermann

Dieser Morgon von der Paradelage Côte du Py ist ein echter Charmeur! Oh wie das duftet nach Veilchen, Himbeere und Sauerkirsche. 70jährige Reben zeichnen diese feingliedrigen Aromen ins Glas. Der Ausbau über 8 Monate im Zementtank konzentriert alles auf die Eleganz und zarte Frucht, ohne dem Wein Feinheit durch Holz zu rauben. Was ist das ein verführerisches Bouquet, so feminin und duftig. Im Prinzip das Gegenstück zum würzigen und markanteren La Voûte Saint Vincent! Schiefer und Vulkangestein sorgen für eine fein rauchige Nase und einen am Gaumen schlanken Gamay! Wir haben uns direkt in die kühle Aromatik und Spannung verliebt, welche dieser Wein hat. Für uns ist das klar der kühlsche und vibrierendste Wein bei Desvignes in 2016. Unser persönlicher Favorit! Er rieselt leise und lässt eine Säurespur aufblitzen, die dem Genießer ein lustvolles Lächeln in die Mimik zu zaubern vermag und nimmt sich in einer Form des Gaumens an, die man durchaus als kernig bezeichnen darf. Was hat dieser Morgon für eine charaktervolle Struktur, wie ist der luftig verwoben, wie weit entfernt ist dieser Tropfen von der Fadheit so vieler seelenloser Beaujolais, die leider noch immer die Wahrnehmung vieler Kunden bestimmen. Kaum atmet der Wein im Glas, nimmt er weiter Fahrt auf. Gräbt die Frucht aus, schiebt eine freche Sauerkirsche in die Zungenmitte und umweht sie mit einem Nebel von Kumin und dem Abrieb einer Nelke. Das Tannin ist hier feinst geschliffen und samtig poliert. Im Vergleich zum 2015er hat man hier eine ordentliche Schippe mehr Finesse und Leichtigkeit. Man spürt, dass 2015 ein Powerjahr war und 2016 mehr von der Delikatesse lebt. Dieser Côte du Py erzeugt eine immense Spannung am Gaumen, hat Grip durch das Tannin und strahlt ob seiner burgundischen Finesse. Grandioser Wein!

