

„Chassignol“, Chenas rouge

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Thillardon - Beaujolais
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ050316

Der Chassignol tänzelt wie ein Chambolle-Musigny im Glas!

Alte, über 90 Jahre alte Reben aus einer steilen, hoch gelegenen und gleichzeitig einer der besten Lagen (Granit und Quarz) des Beaujolais zeichnen verantwortlich für einen Stoff, aus dem die Träume von Weinliebhabern bestehen. Paul-Henri Thillardons Chassignol hat sich in kürzester Zeit Ikonen-Status erarbeitet. Diese direkt hinter dem Weingut aufsteigende Steillage stellt den Potenzialwein des Hauses dar. Das ist definitiv dem Niveau von besten Grand Crus aus dem Burgund entsprechend. Dieser kirschrote Beaujolais mit lila Reflexen im Glas gibt ein komplexes Bouquet frei. Da kann man Brombeeren entdecken, auch den Duft von feuchtem Waldboden und frisch geschrotetem Pfeffer, auch etwas Veilchen und Graphitanklänge. Das hier ist eine deutliche Spur dichter und komplexer als der hedonistische und feminine Moulin-à-Vent. Am Gaumen sind wir dann aber wieder völlig im Beaujolais. Erdbeeren, etwas Herzkirsche, dichte aber weiche Tannine und eine tolle Frische, welche die saftige Furcht unterstützt. Das ist ein wahnsinnig trinkiger Beaujolais, aber eben auch voller Potenzial steckend. Kaum eine andere Region schafft im Rotweinbereich diesen Spagat zwischen purem Hedonismus in der Jugend und großen Reifemöglichkeiten für weitere Jahre. Hier spürt man aber schon, dass der Wein von bestem Terroir stammt. Die Lage wird mit dem Pferd gepflügt und wie alle anderen biologisch bewirtschaftet. Welche Feinheit und vibrierende Mineralität auf der Zunge. Welche Fruchtsüße! Das ist enorm komplex, aber ohne den Trinkfluss unterbrechende Ecken und Kanten in der Jugend. Und



trotzdem hat der Wein extrem starken Charakter! Bei aller inneren Kraft wiederum ein geradezu zärtlicher, finessenreicher Wein mit einer seidigen Textur, einer phantastischen Balance und einem langen, salzigen, feinfruchtigen Nachhall. Ein Grandseigneur, der die neuere Geschichte des Beaujolais wesentlich mitschreiben wird. Werte Kunden: Die Frische und kühle Mineralität entstammen einem Boden vom Feinsten, die Feinheit am Gaumen ist das Resultat einer vorsichtigen Pressung mit den nackten Füßen. Dieser Grand Cru des Beaujolais besitzt eine fast singuläre rassige, edle Mineralität. Ganz klar, ein Lieblingswein! Großartiger Traumstoff und eines der besten Gewächse aus Chénas, nein, dem ganzen Beaujolais!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 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