

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



Auxey-Duresses 1er Cru Pierre Boisson, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Boisson-Vadot*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU020716*

Leonardo da Vincis berühmtes Ende des 15. Jahrhunderts gezeichnetes Bildnis des vitruvianischen Menschen, der mit Armen und Beinen einen Kreis formt, gilt als Inbegriff der Ästhetik- und Proportionslehre. Der sogenannte „Goldene Schnitt“ faszinierte nicht nur in der Renaissance. Auch wir sind stets auf der Suche nach DEM perfekten Pinot Noir, gleichwohl wissend, dass die Stärke der Rebsorte gerade in ihrer mannigfaltigen Ausdrucksart liegt.



Pinot Noir ist nicht einfach Pinot Noir. Das Großartige an Region und Rebsorte sind die differenzierten Geschmäcker, welche die für ihre Liebhaber größte Rotweinrebsorte der Welt auf den besten Lagen ihrer mythischen Landschaft hervorbringt.

Und doch entspricht dieser Auxey-Duresses von 1er-Cru-Lagen unserem Idealbild eines Pinots. Auxey-Duresses ist westlich von Meursault und Pommard gelegen und ein echter Insidertipp, besitzen doch hier viele Spitzenwinzer aus Meursault Top-Lagen, die sie mit gleicher Aufmerksamkeit bewirtschaften. Dieser 1er Cru duftet fein nach Sauerkirsche, Hagebutten und einem Hauch Schlehe. Im kalten Keller ziehen die Trauben hier einige Tage, wodurch die Kühle und Klarheit der Frucht herausgearbeitet wird. Im Vergleich zum Monthelie ist das hier aber bereits eine ordentliche Spur seriöser, auch das Lagerpotenzial und die Struktur betreffend. Himbeeren und Erdbeeren gesellen sich im Glas dazu. Am Gaumen vereint der Auxey-Duresses einen kühlen mineralischen Kern und saftige Frucht. Die Tannine sind seidig weich aber vorhanden, werden über die Jahre immer mehr abschmelzen und dem Wein so Lagerpotenzial von mehr als einem Jahrzehnt bescheren. Als Begleiter zu gebratenem Fleisch, Geflügel oder kleinem Federwild mit Preiselbeersauce ein Hochgenuss, oder in aller Ruhe für sich genossen.

