

## Corton, „Le Rognet et Corton“ Grand Cru, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Pierre Guillemot - Savigny-les-Beaune
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU260817

### Sensationeller Grand Cru!

Der Grand Cru Corton bzw. Corton-Charlemagne zählt zu den großen Paradelagen Burgunds. Dabei beglückt er uns sowohl mit vortrefflichen Weißweinen als auch grandiosen Rotweinen. Der in U-Form, mit einem das Haupt schmückenden Waldstück majestätisch über den Gemeinden Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton und Pernand-Vergelesses trohnende Berg besitzt eine Vielzahl von Unterparzellen, die je nach Unterboden und Exposition einen völlig anderen Lagencharakter aufweisen und daher zu Recht stellenweise besser für Chardonnay oder eben Pinot Noir geeignet sind. Die Familie Guillemot hat das immense Glück, einige Rebzeilen im Grand Cru zu besitzen, der mittlerweile für Familienbetriebe nicht mehr erschwinglich ist. Aktuell soll 1 Hektar im Corton für rund 3 Millionen Euro den Besitzer wechseln! Die Domaine Pierre Guillemot besitzt hier in etwa auf halber Höhe des Hangs ein 0,3 Hektar Filetstück im Corton „Le Rognet“, die sich über die Ortschaft Ladoix-Serrigny erstreckt. Von hier kommt natürlich der Spitzenwein der Domaine, der am ehrfürchtigsten behandelt wird. Selbstverständlich ausschließlich von Handlese in kleinen Kisten transportierte Trauben, die in überwiegend gebrauchten Fässern ausgebaut werden. Wir hatten das Glück, aus den Jahrgängen 2017, 2013 und 2008 rückwirkend die Entwicklung dieses majestätischen Weines zu erleben. Es handelt sich hierbei um einen waschechten Grand Cru von über 50jährigen Reben, was sich nicht durch ein Mehr an Kraft und Konzentration ausdrückt, sondern vielmehr feiner und tiefgreifender wirkt. Wir sind enorm stolz,



Ihnen diesen Grand Cru zu einem vergleichsweise günstigen Preis anbieten zu können. Ein würziger, mineralischer Corton, der einen knackigen Fruchtkern besitzt und höchst feine Tannine. Er verzaubert mit dem Duft von Walderdbeeren, Pflaumen und Bitterorangenschalen, bleibt am Gaumen kräftig, stützt sich wie ein Schwergewicht nur leicht auf die Schultern, um seine Kraft anzudeuten, ohne diese auszuüben. Geben Sie diesem Wein bitte mindestens 3-5 Jahre Flaschenreife, damit er sein volles Potenzial entfalten kann.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab 2023, Höhepunkt wohl 2030 bis 2045.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	25 mg/l
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	70 mg/l
Gesamtsäure	3.5 g/l	Analysedatum	07.01.2019

---

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](mailto: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: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD555