



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

Charmes-Chambertin Grand Cru, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Duroché - Gevrey-Chambertin*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU250517*

Charmes-Chambertin. Allein die Nennung dieses Grand Crus erzählt alles über die Lage. Ein ‚Charmes‘ zergeht auf der Zunge, ist seidig und verführerisch, auch in der Jugend strahlt er bereits seine Klasse aus. Er ist kurzum charmant!

Und bei Pierre meinen wir noch einen Extrahauch mehr Seidigkeit und Feinheit im Charmes zu schmecken, denn auch seine Grand Crus sehen im Schnitt nur rund 10-15% Neuholz! Dieser weiche Burgunder duftet verführerisch nach Herzkirschen und anderen roten Früchten, ein Hauch Schlehe rundet ihn ab. Keine Spur von massivem Holz oder warmer Frucht. Am Gaumen kreist der Wein umher, besitzt weniger Kanten als die 1er Crus aus dem Hause, ja wirkt sogar bisweilen zugänglicher. Doch dieser anschmiegsame Pinot Noir (die ältesten Reben sind 1959 gepflanzt) täuscht durch seine offenherzige Art nur hinweg über seine tatsächliche Größe! Er erzählt aber auch etwas über Burgund und seine Klassifikation. Denn mitnichten handelt es sich hierbei um eine massivere Version eines 1er Crus, die von allem einfach nur etwas mehr besitzt. Nein, der Wein wirkt in allen Facetten feiner und klarer, noch fokussierter als eine Kategorie darunter. Wahnsinnig attraktiver Pinot Noir!

