

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



Fils&Père, Chambolle Musigny, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Dujac - Morey-St.-Denis*
Alkoholgehalt: *12,5 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU190117*

„Das ist definitiv sehr schön und chambollesque, wenn nicht gar besonders tief.“ – Allen Meadows

Nuits-Saint-Georges gilt im direkten Vergleich zu Gevrey-Chambertin oder Chambolle-Musigny als ein etwas robusterer Burgunder. Die oft kernige Tanninstruktur und kraftvolle Art der klassischen ortsansässigen Betriebe verlangt Geduld, belohnt diese dann aber mit grandiosen vielschichtigen Burgundern. Und dann gibt es da noch Betriebe wie Mugnier und Dujac, die mit ihrer feinen Extraktion so tänzelnde Burgunder vinifizieren, welche die klassischen Kategorisierungen nicht nur in Frage stellen, sondern eindrucksvoll beweisen, dass die Appellation Nuits-Saint-Georges auch für einen ‚femininen‘ Burgunderstil stehen kann, der auf Anhieb seine ganze Größe zeigt. Durch den Verzicht auf Rappen, im Gegensatz zu den Domainen-Weinen Dujacs, erweist sich dieser Nuits-Saint-Georges als direkt zugänglicher und animierender Villages-Wein. Er duftet nach Granatapfel, Walderdbeeren und einem Hauch Soja. Das ist einerseits charmant, aber auch komplex und sehr nuanciert. Genau so geht es am Gaumen weiter. Die Tannine sind seidig, der Wein von dicht gepackter Frucht geprägt. Das ist höchst nobel und delikat. Nur fünf Fässer gibt es hiervon im Jahrgang 2017! Wunderbarer Wein.

