



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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333

Fils&Père, Nuits Saint Georges 1er Cru „Aux Cras”, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Dujac - Morey-St.-Denis*

Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU190717*

Aux Cras: Musik in den Ohren jedes Burgunderliebhaber

Decanter: „Liebhaber der Aromen und des Geschmacks, die mit einer gut ausgeführten Ganztrauben-Gärung einhergehen, werden diesen Wein der Familie Seysses lieben.” 94 Punkte

Die Reben der 1er-Cru-Lage „Aux Cras“ befinden sich direkt unterhalb des „Damodes“. Aus diesem Grund liest die Familie Seysses auch meistens beide Lagen am selben Tag. Das macht einen direkten Vergleich enorm spannend. Auch dieses Jahr ziehen wir den „Aux Cras“ dem etwas kräftigeren „Damodes“ vor. Schon bei unserer Fassprobe im Herbst letzten Jahres strahlte der „Aux Cras“ alle Charakteristika aus, die wir an den besten Weinen Dujacs so lieben. Denn auch hier bringt der Einsatz von Rappen, also das Pressen und die Mazeration mit einem Anteil reifer Stängel, eine enorm kompakte Struktur und feine Würze in den Wein, die nicht nur höchst markant, sondern gleichzeitig atemberaubend attraktiv ist. Rosenblätter, frischer Tabak, Stangen-Pfeffer und Sauerkirschen entsteigen dem Glas. Das Bouquet ist traumhaft, verführerisch, delikates, edel. Am Gaumen sorgen die Rappen für große Frische und dicht gepackte, herrlich feinkörnige Tannine. Welch zartmineralischer Nuits-St-Georges, mit der klaren Handschrift Dujacs und einem Potenzial von sicheren 15 Jahren und mehr.

