



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 3303 0000 0000 0000 0000  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303 0000 0000 0000 0000

## ***Savigny-lès-Beaune, 1er Cru „Aux Serpenteries“, rouge (Magnum)***

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine Pierre Guillemot - Savigny-les-Beaune  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: FBU260413M

*Direkt aus dem Keller der Gebrüder Guillemot stammt diese Rarität, die wir nach einem langen Verkostungsabend mit phantastisch gereiften Guillemot-Burgundern (bis zurück ins Jahr 1991!!) für Sie, werte Kunden, gebunkert haben. Obwohl es sich bei der Lage „Aux Serpenteries“ um einen 1er Cru handelt, bewirtschaften die Brüder diese Lage mit demselben Anspruch und der gleichen Wertschätzung wie einen Grand Cru. Denn diese Lage steht wohl stellvertretend für den animierenden und klaren, feinen Stil der Domaine. Es ist auch jener Cru, dessen Potenzial die Familie seit mehreren Generationen bereits besonders wertschätzt. Und so durften wir von dieser Lage große Weine aus 1990, 1991, 1996 und 2008 verkosten. 2013 ist ein ebensolch großer Jahrgang, weil er, bei allen Herausforderungen des Jahres, mit der Reife eine nahezu magische Balance aus Frucht, Frische und Mineralität entwickelte. Und so freut es uns, Ihnen diesen ganz großen Wein im besten aller Formate anbieten zu können, der Magnumflasche!*



*Auch William Kelley, Burgundverkoster für Parkers Wine Advocate, merkt an, dass der 1er Cru „Aux Serpenteries“ derjenige Wein sein könnte, der im Laufe der Zeit gar dem Grand Cru Corton paroli bieten könnte. Ja, Sie haben richtig gelesen, dieser 1er Cru wird von Liebhabern und Profis als heißer Konkurrent diese Grand Cru betrachtet! Wir haben Exemplare aus 1990 und 1991 verkostet, die uns nach Worten ringend im Weinkeller zurückließen. Große Weinmomente!*

*Dieser 1er Cru besitzt auch ein Reifevermögen wie ein Grand Cru. Ein Teil der Reben ist rund 60, ein zweiter Teil rund 30 Jahre alt und wurzeln tief im Boden.*

*Der 2013er „Aux Serpenteries“ besticht durch eine noble und kühle Frucht, die sich eher im Hintergrund abspielt. Diesen hervorragenden 1er Cru durchzieht eine zutiefst mineralische Ader, die von einer feinen Würze begleitet wird. Kräuter verbinden sich mit einer feinsäuerlichen Kirschfrucht, die Tannine sind hauchzart, aber dennoch strukturierend, die Finesse von einer für Liebhaber feiner Pinot-Noirs geradezu magischen Ausprägung. Ein ganz großer Potenzial-Wein im würdigen Flaschenformat.*