

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 AC · 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



Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux“, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU040718

Der nach Osten ausgerichtete 1er Cru von über 20 jährigen Reben ist dieses Jahr betörend schlank und spannungsgeladen. Werte Kunden, es gibt zwei Arten von Burgundliebhabern. Jene, die einen hedonistischen und kraftvollen Stil schätzen und Puristen, denen jedes Gramm Fett zu viel ist, die ihren Fokus auf Frische, Präzision und Eleganz richten. Wir wollen keine Rangfolge der Wertigkeit aussprechen, denn die Vorlieben sind auch im Kreise der Burgund-Aficionados individuell (vielleicht ist dies auch ein Grund, warum sich hier so viele absolute Connaissseure tummeln, denn kaum eine andere Region, außer vielleicht die Loire, bietet auf so engem Raum derartig unterschiedliche Weine). Wenn Sie aber einen kühlen und puren Pinot Noir schätzen, dann ist der „Clos du Bois Chevaux“ der Wein Ihrer Wahl in der Kollektion Juliettes. Diese Ostlage brachte nämlich klar den straffsten Givry hervor, den wir 2018 verkostet haben. Abseits der typisch intensiven und dichten Farbe des Jahrgangs glänzt dieser Cru durch ein feminines und frisches Bouquet. Er duftet fein nach Himbeeren und Feuerwerkskörpern. Später öffnen sich weitere Facetten im Wein, Schlehe, Hagebutten und Sauerkirschen rücken in den Fokus. Beeindruckend ist dabei die Frische und das vibrierende Frucht-Säure-Spiel des Weins am Gaumen. Die Tannine sind reif aber höchst feinkörnig, der Wein fleischig und intensiv, allerdings enorm saftig. Das ist ein puristischer Wein, voller Vitalität im Glas. Seine animierende Aromatik und die hedonistische Facette schieben die Delikatesse dieses Crus früher als gewohnt in den Fokus. Im Ausklang vermischt sich mit der saftigen Frucht noch ein angenehm herber Eindruck von frischen Haselnüssen und kandierter Orangenschale. Das ist Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht. Hut ab vor diesem Grand vin de Bourgogne, der dieses Jahr zu unseren persönlichen Favoriten zählt.

