



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

## ***Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, rouge***

Region: *Burgund*  
Erzeuger: *Domaine Joseph Voillot – Volnay*  
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*  
Rebsorte: *Pinot Noir*  
Bestell-Nr.: *FBUI20218*

***TOP VALUE (Meadows)! Wunderbar. Der perfekte Pinot, um sich in die Künste von Jean-Pierre Charlot einzutrinken!***

*Legerer Einstieg ins Burgund!*

*Diese hedonistische Cuvée kommt völlig ungekünstelt daher. Man bekommt hier genau das, was man unter einem Bourgogne rouge versteht: Einen einfachen, süffigen und bestens zugänglichen Rotwein, der das Terroir der Region widerspiegelt. Eben ein legerer Pinot Noir.*

*Jean-Pierre Charlot, der von vielen Winzern ehrfürchtig als „vrai vigneron“ also waschechter Winzer bezeichnet wird, weil er sein Handwerk versteht, dafür lebt und es gemeinsam mit seinem Neffen mit echtem Ethos füllt, weiß wie ein guter Bourgogne rouge zu schmecken hat. Daher stammt auch dieser Wein bereits von alten Reben, von „vieilles vignes“. Denn nur sie bringen eine derartige Feinheit in einen Einstiegswein wie diesen.*

*Der Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2018 duftet rotbeerig, nach Cranberries und Pflaumen. Das passt zum durchsichtigen Rubinrot im Glas, das jahrgangsbedingt enorm tief strahlt, aber eben nie tintig opak ausfällt, sondern so, dass man darunter noch die Sonntagszeitung lesen könnte. Komplett ohne neues Holz ausgebaut – was einem Wein dieser Klasse auch überhaupt nicht stünde – zeigt sich der Pinot Noir reichhaltig, dicht aber auch wunderbar erfrischend am Gaumen. Hier bleibt das Tannin immer im Einklang mit der frischen Säure und der feinen Mineralität.*

*Kurzum: Ein Einstieg in das „rote Burgund“, ein Wein, der Trinkfreude mit dem Anspruch verbindet, den der ehemalige Professor der Önologie an alle seine Weine stellt. Hier aber soll es nicht allzu intellektuell zugehen, es soll einfach nur der klassische Burgunder gefeiert werden.*

