

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



Auxey-Duresses 1er Cru Pierre Boisson, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Boisson-Vadot - Meursault
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU020718

Die ganze Schönheit des Pinot Noirs im Glas

Leonardo da Vincis berühmtes, Ende des 15. Jahrhunderts gezeichnetes Bildnis des vitruvianischen Menschen, der mit Armen und Beinen einen Kreis formt, gilt als Inbegriff der Ästhetik- und Proportionslehre. Der sogenannte „Goldene Schnitt“ faszinierte nicht nur in der Renaissance, auch wir sind stets auf der Suche nach dem perfekten Pinot Noir, gleichwohl wissend, dass die Stärke der Rebsorte gerade in ihrem mannigfaltigen Ausdruck liegt. Pinot Noir ist nicht einfach Pinot Noir. Das Großartige an Region und Rebsorte sind die differenzierten Aromen, welche die für ihre Liebhaber „größte“ Rotweintraupe überhaupt, auf den besten, den mythischen Lagen hervorbringt. Allem eingangs gesagt zum Trotz, entspricht diese Auxey-Duresses von Premier-Cru-Lagen unserem Idealbild eines Pinots. Auxey-Duresses liegt westlich von Meursault und Pommard und ist ein echter Insidertipp. Denn hier besitzen viele Spitzenwinzer aus Meursault ebenfalls Top-Lagen, die sie mit der gleichen Aufmerksamkeit bewirtschaften. Ein Hauch von Zwetschgensaft, Kirschpastillen und Cassis steigt hier aus dem Glas – fruchtintensiv, ohne auch nur einen Hauch von Marmelade oder gar Rumtopf. Der Keller von Pierre Boisson ist sehr kalt, sodass die Trauben hier im Saft oft einige Tage ziehen und so eine sehr zarte, die Frucht betonende Extraktion erfahren, so wie man es hier im Glas nachvollziehen kann. Mit Sicherheit ist der Auxey-Duresses Premier Cru der vielschichtigste Rotwein der Domaine. Doch auch hier spürt man, dass ihn ein Weißweingut vinifiziert hat – man schmeckt es einfach! Betriebe, die exzellent mit Chardonnay umgehen, haben einen anderen Ansatz beim Pinot Noir. Sie bauen ihn feinsinniger und leichter aus, die Frucht sehr präsent, das Tannin aber feiner und mehr im Hintergrund. Das Ergebnis ist ein wunderbar seidiger Auxey-Duresses, bei dem der eher warme Jahrgang den kargen Böden der Appellation ein wenig mehr Kraft mitgibt. Ganz unter uns: Wir haben es hier mit einem echten „Schnapper“ zu tun! Die für uns perfekte Speisenkombination dafür umso „nobler“: Bresse-Geflügel oder Wildfleisch, Steinpilze in einer Sauce Riche (Champignons und Gänseleber in einem kräftigen Fond mit Sahne eingekocht) und ein samtiges Kartoffel-Püree à la Robuchon – festkochende La Ratte und Butter im Verhältnis 1:1! Dazu entweder Rosenkohl mit Speck oder Spitzkohl.

