

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 33030



Gevrey-Chambertin „Aux Ételois”, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU060718*

Top-Lage im Nobelviertel Gevrey-Chambertins

Auf gute Nachbarschaft soll man Anstoßen! Diese steinige Parzelle besitzt zwar lediglich Villages-Status, dabei befindet sie sich nur unweit der beiden legendären Grand Cru Lagen „Charmes“ und „Griotte-Chambertin“, in die die höchstgelegenen Parzellen des „Aux Ételois“ wie ein Dreieck hineinragen. Aus dieser Lage, die wir auch bei unserem Shooting-Star Duroché sehr schätzen, stammen die kleinbeerigen Trauben (so klein, dass sie sich am Stock praktisch nicht berühren und immer gut durchlüftet werden) für diese rare und sowohl ihrer Feinheit als auch inneren Kraft wegen so gerühmten Lage, die vieles überragt, was Sie sonst noch im Burgund im Bereich der Villages-Weine finden. Die Rossignol-Brüder besitzen hier 0,4 Hektar Rebfläche, die sie bewusst separat ausbauen, denn der steinige Anteil ist hier enorm, der Lehmantel, wie man ihn sonst in Gevrey-Chambertin vorfindet, deutlich geringer. Das Ergebnis ist ein Wein mit besonders mineralischer Ausprägung.

Der Rappenanteil von fast 50 % und der Ausbau in nahezu komplett gebrauchten Barriques verleiht im Jahrgang 2018 diesem lieu-dit ein fantastisches Parfum von Sauerkirschen und dunklen Waldbeeren. Diese werden unterlegt von einem Hauch asiatischer Gewürze und getrocknetem Fleisch, wie man es oft in den Weinen dieser Appellation vorfindet. Und dann ist da das elegante Spiel am Gaumen, die feine Frucht, die von nur ganz zarten Tanninen begleitet, somit nicht kaschiert wird und eine feine Säurestruktur, die den Gaumen erfrischt. Der „Aux Etelois“ strahlt Eleganz und Feinheit aus, hebt sich nochmals klar vom einfachen Gevrey-Chambertin in puncto Feinheit und Mineralität ab. Das ist ein wunderbarer Villages, den man durchaus wie einen Premier Cru behandeln darf. Geben Sie ihm eine wunderbare und würdige Bühne mit gefüllten Wachteln mit dunklem Jus und Steinpilzen oder zartgeschmorten Kalbsbäckchen und Wirsing. Zur Wildsaison passt ein zart gegartes Rehrückenfilet mit Pastinakenpüree. Es wird ein Fest sein!



Kontrollstelle: FR-BIO-01