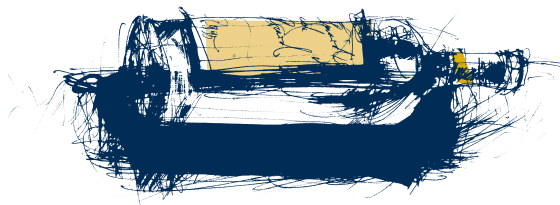


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



Chambertin Grand Cru, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU060618

Jasper Moris: Bis 99 Punkte! 5***-Wein!**

94–96 Punkte: „Absolute Empfehlung, speziell in Anbetracht der Preise anderer Chambertins.“ – Neal Martin (VINOUS) 18/20 Punkte: „Wirklich ziemlich großartig“ – JANCIS ROBINSON

Selbst in der legendären Hangformation der mächtigen Grand Crus aus Gevrey-Chambertin gibt es eine Lage, die noch einmal darüber hinausragt. „Le Chambertin“ ist zweifelsfrei das feinste Terroir dieses magischen Flecken Erde, die 12,9 Hektar Land sind mittlerweile unbezahlbar geworden. Dank wirtschaftlich und „geo-politisch“ geschickt agierender Vorfahren, besitzen die Gebrüder Rossignol hier stolze 1,6 Hektar Rebfläche. Davon könnten sie sich sicher locker das eine oder andere schöne Häuschen in St. Tropez gönnen und für den Rest des Lebens die Füße hochlegen (bereits 1791 war „Le Chambertin“ die zweit teuerste Lage ganz Burgunds!). Aber beiden so beneidenswert bescheiden gebliebenen Brüder David und Nicolas dauerhaft unter Palmen oder am Strand? Zwei Winzer, die der Natur lauschen, ihren Betrieb bereits Ende der 90er-Jahre auf biodynamische (und Demeter-zertifizierte) Bewirtschaftung umgestellt als Luxus-Privatiers im sonnigen Süden? Nicht im Ansatz vorstellbar! Und weil für die beiden derartige Utopien kein Anreiz sind, bleibt ihr Prestige-Cru (im Kontext Burgunds) auch weiterhin eher zurückhaltend bepreist. Bei den renommiertesten Betrieben muss man für diese Lage deutlich tiefer in die Tasche greifen, Preis von 500 bis 1.000 Euro sind – pro Flasche! – die Regel.

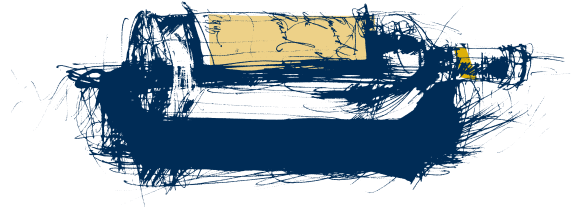
Wir sind uns nicht sicher, ob der Abstand zu den beiden Gebrüdern so groß ist bzw. jene Beträge es wert sind. Sicher sind wir uns, dass die beiden in jedem Jahrgang aus ihrer wertvollsten Lage das absolute Maximum herausholen. Der Spitzenwein der Domaine stammt von uralten Reben, zum Teil schon 1919 gepflanzten Reben. Er ist ein klassisches Meisterwerk Burgunds. Der Neuholzanteil beträgt hier vernünftige 50 %, mehr braucht es nicht, um das Terroir dieser großen Lage zu entfalten. Im Duft wirkt er sehr subtil, dabei enorm frisch, gar nicht so opulent wie man es vom kraftvollen 2018er-Jahrgang erwarten würde. Hier übernimmt die Finesse der Pinot-Noir-Traube das Regiment: Orangenschalen, Herzkirschen und rote Beeren steigen aus dem Glas. Und doch spürt man am Gaumen, welch majestätische Ausstrahlung diese berühmte Lage besitzt, König



Kontrollstelle: FR-BIO-01

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

unter den fürstlichen Lagen Gevrey-Chambertins. Er ist ungemein fein, tänzerisch und bei aller Wucht und Kraft, die er am Gaumen auch an den Tag legt, stets von seidigen Tanninen geprägt. Es ist allerdings kein Grand Cru, der sich in den ersten zwei bis drei Jahren erschließt. Einem Spitzenwein muss und sollte man schon die nötige Geduld entgegenbringen. Erst dann eröffnet sich die ganze Feinheit dieses Grand Crus. Und wenn von Meisterhand vinifiziert wie hier, wird die Lage ihrem geradezu mythischen Ruf gerecht – mindestens vier Jahre zusätzlicher Flaschenreife sollten Sie unbedingt zugeben. Ein würdiger Moment wird sich bis dahin sicher finden und die Freude wird um so größer sein!