

## Bourgogne, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Pierre Guillemot - Savigny-les-Beaune
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU260120

### Jasper Morris' „Flasche öffnen, Flasche trinken“ gilt für 2020 erst recht!

Ehe man sich's versieht steht schon der Jahrgang 2020 ins Haus, und wir freuen uns, Ihnen berichten zu können, dass der köstliche 2019er-Bourgogne rouge einen mehr als würdigen Nachfolger gefunden hat. Dieser intensiv fruchtbetonte, konzentriertere, dabei würzige und strukturell beeindruckende Jahrgang zeigt sich schon (oder gerade) in diesem Gutswein aufs Schönste. Doppelt schön, weil in der besten aller Welten der Gutswein schon deutlich den Stil des Hauses in sich tragen, dabei Charakter zeigen, aber nicht zu kompliziert wirken sollte. Ein Wein für alle Gelegenheiten (und Tageszeiten), vor allem aber der Wein zur Brotzeit und gegen den Durst. Und genau das kann Guillemots Bourgogne rouge. Er ist unglaublich charmant und dicht, dabei äußerst duftig, bietet Frucht satt, diese aber eben nicht im Stadium zu weit fortgeschrittener Reife. Dieser Gutswein, dem im Keller die gleiche Sorgfalt wie den anderen Weinen des Hauses zuteilwird, stammt von Lagen mit im Schnitt über 40-jährigen Reben – how's that for Gutswein? Die Guillemots haben sich auch 2020 dazu entschieden, rund 30 % der Lese als Ganztrauben mit Rappen zu vergären und den Wein zu 20 % in neuem Holz auszubauen. Die Rappen, die auch in diesem Jahr wieder alle wunderbar verholzt und reif waren, bringen dem Wein ein Mehr an Frische und Struktur und auch Kalium, was in Weinbergen mit wenig Oberboden durchaus nützlich ist. Dieser Gutswein ist ein satt reifer und überaus ansprechender Pinot Noir. Er duftet intensiv nach Himbeeren, Brombeeren, Walderdbeeren und Granatapfel, die sich mit ein wenig Zimt, Süßholz



und warmem Waldboden vermischen. Und obwohl dieser leuchtend purpurfarbene Pinot – William Kelley schreibt über diesen Effekt im Wine Advocate: „Ihre tiefen, gesättigten Farbtöne fallen sofort auf, und es gibt keinen offensichtlichen Präzedenzfall, was Frédéric Weber von Bouchard dazu veranlasste, die archivierten Erntenotizen des Unternehmens zu durchforsten, um nach Vergleichen zu suchen: Er landete bei 1929, einem Jahrgang, der darin als der farbintensivste des Jahrhunderts beschrieben wird (»les robes de siècle«). Und der Schein trügt nicht, denn es handelt sich um unbestreitbar konzentrierte Weine.“) – ganz ohne Zweifel viel Sonne gesehen hat, tänzelt er geradezu leichtfüßig über den Gaumen. Dabei zeigt er ein reifes und seidiges Tannin, eine bemerkenswerte Frische und Säurestruktur, die für Zug und Trinkfluss sorgt und die feste, konzentriert-aromatische aber saftige Frucht (die immer mehr gen Kirsche tendiert) durchströmt. Kann man mehr von einem „einfachen“ Bourgogne rouge erwarten? Wohl kaum. Bzw. wir nicht – und sind’s ganz zufrieden!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2026+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
 E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555