

## Savigny-lès-Beaune „Vieilles Vignes“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Pierre Guillemot - Savigny-les-Beaune
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU260220

**„ The 2020 Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes another fine rendition of this remarkably consistent cuvée.“ – William Kelley**

Es wundert uns überhaupt nicht, dass William Kelley, der das Burgund für Robert Parker's Wine Advocate bereist, den „Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes“ als „brillant“ bezeichnet. Schließlich stammt die Frucht für diesen Wein aus namhaften Villages-Lagen wie Les Planchots de la Champagne, Les Vermots und Dessus les Gollardes, also ausschließlich Savigny-Parzellen. Aber mehr noch: Die Reben sind im Durchschnitt 66 Jahre alt, und genau das spürt man, denn der Pinot Noir zeigt sich vibrierend frisch und lebendig. Das wird in Jahren wie 2018 und jetzt auch 2019 immer wichtiger, in denen die Säure reifer wird und der Wein voller und fruchtbetonter. Auch das Burgund ist längst im Klimawandel angekommen, und die Jahrgänge 2018 bis 2020 bilden eine neue Ära. Philippe und Vincent Guillemot haben das hervorragend im Griff, lesen recht früh, nutzen rund 30 % Ganztrauben samt reifen Rappen und fahren den Neuholzanteil immer weiter herunter, der jetzt (im Schnitt) bei 25 % liegt. Diese Rappen, diese nach altem Holz duftenden Noten kann man in diesem Vollblut-Savigny klar wahrnehmen. Sie finden sich im Duft der reifen Kirschen, ausdrucksstarken Himbeeren, Walderdbeeren und Pflaumen, in den Noten von „warmen“ Gewürzen (Brotklee, Kardamom, Koriandersaat) und Walderde, wobei hier auch eine deutlich kühlere „Spur“ am Boden zu erschnuppeln ist. Am Gaumen führt das zu einer faszinierenden Balance von süßer reifer Frucht und kühlere Strenge und elegant-kerniger Struktur. Die herrlich konzentrierte Frucht, die feine Säure, eine, trotz jugendlicher Tannine, sinnlich-seidiger Textur und die



dem Wein schon immer innewohnende lebendige Mineralität sorgen hier (d. h. bei uns) wie gewohnt für Begeisterung – und bei Ihnen hoffentlich auch!

Trinkempfehlung: Ideal wohl ab 2024–2025, dann bis sicherlich 2040+.

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)

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333