

Pinot noir - Spätburgunder



APPELLATION BOURGOGNE und HAUTES-CÔTES	Jahr	€ br	€/ lt.	Weinbeschreibung	Juni 22	€/ lt.
Bourgogne, Gibourg	2020	15,00	20,00	viel Frucht, wenig Holz, schön rund		
Bourgogne <i>Les Champs d'Argent</i> , René Cacheux	2018	19,00	25,33	vollmundig, Tanninreich		
Bourgogne, Domaine des Varoilles	2018	22,00	18,00	vollmundig, weich, harmonisch		
APPELLATION VILLAGE - Côte de Beaune						
Chorey-Les-Beaune, Gibourg	2018	23,00	30,67	saftig-kirschtig, feines Aroma, dekantieren!		
Ladoix, Gibourg	2019	23,00	30,67	nelkig, würzig, volle Frucht		auch in 2017
Volnay (<i>bio</i>), J. Javillier	2018	29,00	38,67	kirschtig, weich, fruchtig, sanftes Tannin		
Aloxe Corton, <i>Les Valozières</i> , Gibourg	2018	36,00	48,00	konzentriert, mineralisch, leichte Rauchnote		
Pommard, <i>Les Petits Noizons</i> , Arcelain	2014	33,00	44,00	dicht, mit Druck, säurereich		
APPELLATION VILLAGE - Côte de Nuits						
Marsannay <i>Sampagny</i> , Clos St. Louis	2018	22,00	29,33	fruchtig, blumig, etwas herb		
Morey Saint Denis, Gibourg	2018	29,00	45,33	schlank, Johannesbeer, mit Veilchen und Tannin.		
Gevrey-Chambertin <i>Etelois</i> , Clos St. Louis	2019	34,00	45,33	kräftig, kirschtig, schon trinkreif		
Gevrey-Chambertin, Gibourg	2018	38,00	45,33	dichter als Etelois, fruchtig, Lakritz, Veilchen		
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Bidault	2018	39,00	52,00	der kräftigste, vollste Gevrey, schön zu trinken		auch in 2017
Chambolle Musigny <i>Les Herbues</i> , Bidault	2018	42,00	56,00	Veilchen-Note, Kirsch, schön zu trinken		
Chambolle Musigny, René Cacheux	2015	40,00	53,33	eleganter als Bidaults, sauerfruchtiger, mehr Tannin		
Chambolle Musigny <i>Les Argillières</i> , Cacheux	2017	46,00	61,33	eleganter als 2015, mehr struktur, schön jetzt!		
Vosne Romanée, René Cacheux	2016	48,00	64,00	elegant, aber voller, kräftiger als Chambolle, warten		
Vosne Romanée Les Barreaux, Chéron	2018	69,00	92,00	Veilchen, Holz, dunkle Früchte		
APPELLATION PREMIER CRU - Côte de Beaune						
Ladoix 1er Cru <i>La Corvée</i> , G & P Ravaut	2017	34,00	45,33	rote Früchte, Süßholz, kräuterig		
Volnay 1er Cru <i>Les Mitans</i> , Charles LIMITIERT	2015	40,00	53,33	würzig, kirschtig, Süßholz		
Volnay 1er Cru (Bio) <i>Clos des Chênes</i> , J. Javillier	2017	39,00	52,00	schlank, seidig, kirschtig		
Pommard 1er Cru <i>Rugiens</i> (Bio), J. Javillier LIMITIERT	2019	52,00	69,33	wuchtig, lang, sehr fruchtbetont, noch warten		
Pommard 1er Cru <i>Rugiens bas</i> , Billard-Gonnet	2015	69,00	92,00	beste Pommard-Lage, elegant, komplex, warten!		
APPELLATION PREMIER CRU - Côte de Nuits						
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Chaignots, Michelot LIM.	2017	64,00	85,33	dunkelbeerig, viel Tannin, jung		
Vosne Romanée 1er Cru Beaux Monts, Cacheux LIM.	2019	90,00	120,0	kräftig, konzentriert, lang		
Vosne Romanée 1er Cru Beaux Monts, Cacheux LIM.	2017	90,00	120,0	feiner als 2019er, eleganter		
Gevrey-Chambertin 1er Cru Champonnet, Chéron	2016	72,00	120,0	dunkle Früchte, Kirsch, nuancenreich, erdig		
Gevrey-Chambertin 1er Cru Varoilles, Domaine Varoilles	2016	78,00	120,0	dunkle, tiefe Früchte, wuchtig, lang		
APPELLATION GRAND CRU						
Corton Grandes Lolèeres (Bio), Capitaine-Gagnerot LIM.	2016	69,00	92,00	kräftig, schmeichlerisch, schon trinkreif		
Corton Bressandes Grand Cru, Ravaut	2018	76,00	101,3	rote Früchte, kräftig, noch warten		auch in 2017
WEITERE GRAND CRU AUF ANFRAGE						

Brutto-Preise inklusive 19% MwSt. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. | Bestellung in 6er Einheiten (6 Fl./12 Fl./18 Fl. usw.)
8,50 Euro Versandkosten, ab 180 Euro kostenfrei (gilt für BRD)

Stand: Juni 2021

**LIMITIERT (LIM.) = max. 2 Flaschen pro Bestellung

|

ggg