



## 2021 Nuits-Saint-Georges Clos St. Marc

**Domaine Michèle & Patrice Rion**  
Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC  
75cl (6er-Karton)

**CHF 150.00**

### Degustationsnotiz

Dieser Duft berührt, der geht direkt ins Herz, das tut der Seele gut. Das ist Pinot, wie man ihn sich schöner nicht erträumen könnte. Auch am Gaumen ist das schlicht perfekt, diese vollendete Harmonie, diese verführerische Aromenvielfalt, diese geniale Süsse, unterlegt mit edler Rasse. So schön kann Pinot sein! Das ist eine herzerfrischende Weinschönheit. Und es ist der Beweis, dass 2021 alles andere als ein kleiner Jahrgang ist. (mg)

### Produzenten-Informationen

Das Weingut wurde 1990 von Michèle und Patrice Rion gegründet mit damals lediglich einem Hektar Reben, heute umfasst es 5,5 ha Reben. Bis zum Jahr 2000 vinifizierte Patrice die Weine der Domaine Daniel Rion. Als Qualitätsfanatiker musste er einen eigenen Betrieb aufbauen, um seine Ideen verwirklichen zu können. Naturnahe Bewirtschaftung der Rebberge unter Verwendung von ausschliesslich biologischen Mitteln, kleine Erträge und eine präzise Selektion von perfekt reifen, gesunden und dickschaligen Trauben sind die Basiselemente, um grosse Weine zu erzeugen. Mit traditionellen, möglichst schonenden Methoden werden die Weine gekeltert und ausgebaut. Das klingt alles wenig spektakulär, aber Patrice Rion stellt auch niemals sich selber oder irgendwelche revolutionäre Methoden in den Vordergrund. Er will ganz einfach das möglichst unverfälscht in die Flasche bringen, was die Natur auf den verschiedenen so einzigartigen Terroirs im Burgund an Köstlichkeiten gedeihen lässt. Wir sind eigentlich der Meinung, dass unser Burgunder-Sortiment sehr hochwertig und umfangreich ist. Wir wollten es eigentlich nicht noch erweitern. Dass wir trotzdem immer mal wieder auch Betriebe besuchen, die nicht in unserem Sortiment sind, ist

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 20

reine Neugier und soll lediglich der Horizonterweiterung dienen. Aber was sollen wir tun, wenn uns Weine wie diese auf Anhieb dermassen ins Herz gehen, dass wir nicht daran vorbei kommen? Nur einige Flaschen für unsere Privatkeller kaufen und sie unseren Kunden vorenthalten, wäre doch auch nicht fair?