



Givry 1er Cru

L'Empreinte
Domaine Joblot

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte Chalonnaise AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Bio-Information: Biologischer Anbau ohne Zertifizierung.

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

In die Nase steigen Aromen von reifen Himbeeren, schwarzen Kirschen und ein Hauch von Veilchen, unterlegt von subtilen Gewürz- und Holznoten. Am Gaumen entzückt er mit einer gelungenen Verbindung aus Fülle und Eleganz, feinkörnigen Tanninen, lebendiger Säure und einem langanhaltenden, harmonischen Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Givry ist ein idealer Begleiter zu Kalbsfilet mit Morchelsauce, Perlhuhn aus dem Ofen, Kaninchen mit Kräutern oder feinen Wildgerichten und harmoniert ebenso bestens mit Pilzrisotto, Steinpilzravioli sowie gereiftem Weichkäse wie Brie de Meaux oder Reblochon.

Renommiertes Weingut aus Givry

Das Domaine Joblot befindet sich in herausragender Lage im Herzen der Appellation Givry und bewirtschaftet heute 14 Hektar Weinberge, von denen ein Grossteil mit über 40 Jahre alten Reben bestockt ist. Seit seiner Gründung im Jahr 1946 hat sich das familiengeführte Weingut zu einer der massgeblichen Referenzen der Appellation entwickelt und genießt mittlerweile hohe Anerkennung weit über Frankreich hinaus.

Der Stil des Hauses ist geprägt von Überzeugung, Beständigkeit und handwerklicher Präzision. Im Weinberg wird kompromisslos naturnah gearbeitet: Verzicht auf chemische Mittel, konsequent reduzierte Erträge und Handlese sind selbstverständlich. Diese Philosophie setzt sich im Keller fort, wo mit indigenen Hefen, sanfter Extraktion und minimalen Eingriffen vinifiziert wird. Ziel ist es, das Terroir möglichst unverfälscht widerzuspiegeln und reine, brillante, konzentrierte Weine mit grosser Ausdruckskraft und Eleganz zu erzeugen. Diese konsequente Arbeitsweise hat der Domaine Joblot über Jahrzehnte hinweg auch international einen exzellenten Ruf bei Kritikern, Sommeliers und Weinliebhabern eingebracht.

Seit 2021 wird das Weingut von Hélène Sarkis (im Bild) geleitet. Sie führt die Philosophie und das Erbe von vier Generationen fort und erweitert sie um einen ganzheitlichen agroökologischen Ansatz. Im Fokus stehen dabei die langfristige Widerstandsfähigkeit der Weinberge, nachhaltiges Wirtschaften sowie soziale Verantwortung – stets mit dem Ziel, Weine von grosser Finesse, Eleganz und zeitloser Qualität zu schaffen.



Vennerhus Weine AG

Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch