Weinpass

Vougeot AOC LES CRAS PC

Der Ertrag dieses Premier Crus lag bei nur 32hl/ha. Die Gärung erfolgte im großen Holzfass. Danach lagerte der Wein für 15 Monate in französischen Barriquefässern aus Cîteaux. Vor der Abfüllung kam der Wein noch zur Harmonisierung für einen Monat in Edelstahltanks, bevor er ungeschönt und unfiltriert abgefüllt wurde. Das Ergebnis dieses Aufwands ist großartig und ein herrlicher Ausdruck der weltberühmten Herkunft Vougeot. Einnehmende Nase zuerst von Früchten wie Sauerkirschen und reifen Wildzwetschgen. Später gesellen sich Veilchen und Maulbeeren dazu. Abgerundet wird die vielschichtige Nase von Vanille und Kakao. Am Gaumen wieder viel Extraktsüße und eine seidige Eleganz. Nun gesellen sich zu den Fruchtaromen noch Bitterschokolade und ein Hauch von Trüffel mit leicht animalischen Noten. Säure und Tannine bilden eine Einheit, die den Wein immer nur begleitet, aber nicht dominiert. Ein großer Burgunder!

JG 2020 91-93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	gefüllten Paprikaschoten, Gänsebrust mit Ingwer-Rotkohl
Artikel-Nr.	17350.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	47
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	Holzfass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.