

Vougeot AOC LES CRAS PC

Der steinige und kalkhaltige Lehmboden der Parzelle Les Cras ist die mineralreiche Keimzelle dieses großartigen Burgunders und bildet die Grundlage seiner Komplexität. Der Ertrag dieses Premier Crus lag bei nur 49 hl/ha. Die Gärung fand im großen Holzfass statt. Danach reifte der Wein für 15 Monate in Barriques aus Cîteaux. Vor der Abfüllung kam der Wein noch zur Harmonisierung für einen Monat in Edelstahltanks, bevor er ungeschönt und unfiltriert abgefüllt wurde. Hochfeine Nase von dunkelfleischigen Früchten wie Schwarzen Johannisbeeren, Zwetschgen und Brombeeren. Ergänzt werden die Fruchtaromen von Kakao und einem Potpourri von Nelke, Zimt und Vanille. Im Mund strafft mit viel Zug und Extrakt, abgerundet von harmonischen, seidigen Gerbstoffen, die perfekt eingebunden sind. Weitere Aromen von Süßholz, Morcheln und etwas wilden Noten finden sich später ein. Ein harmonischer Wein mit vielversprechender Zukunft!

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Entenbrust mit Blaukraut, kräftiger Eintopf mit Paprikaschoten
Artikel-Nr.	17350.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	16
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	49
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9
Weinstil	Holzfass

