

Vougeot AOC LES CRAS 1er Cru

Die Lage Les Cras, direkt an der Nordmauer des Clos de Vougeot, bringt auch im Jahrgang 2023 einen Wein von beeindruckender Präzision und Tiefe hervor. Die Gärung erfolgte traditionell im großen Holzfass, anschließend reifte der Wein 15 Monate in Barriques aus Cîteaux, bevor er zur Harmonisierung einen Monat im Edelstahltank verbrachte und ungeschönt sowie unfiltriert abgefüllt wurde. In der Nase zeigt sich ein komplexes Aromenspiel von dunklen Früchten wie Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und reifen Zwetschgen, ergänzt durch feine Noten von Kakao und Gewürzen wie Nelke und Zimt. Dezent Vanille rundet das Bukett ab. Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir straff und mineralisch, mit viel Zug und einer eleganten Frische. Die seidigen Tannine sind perfekt eingebunden und verleihen dem Wein eine harmonische Struktur. Im langen Nachhall treten zusätzliche Nuancen von Süßholz, Waldpilzen und einer subtilen, wilden Würze hervor.

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2023
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.	17350.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	14
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	54
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	Holzfass

