

Nuits-Saint-Georges AOC LES GRANDES VIGNES

Ein sehr einladender Nuits-Saint-Georges. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und einer einwöchigen Kaltmazeration mit Spontangärung unterzogen. Der Wein reift etwa 24 Monate in französischer Eiche, bevor er ohne Filtrierung auf die Flasche kommt. Eine warme, fast sahnige Nase: Erdbeerbonbon und reife Schattenmorellen zum Auftakt. Dann kommen Röstaromen und Marzipan dazu. Auch am Gaumen viel jahrgangstypisch reife Frucht, eine schöne Cremigkeit. Aber man sollte sich vom ersten Eindruck nicht täuschen lassen: Die feinkörnigen Tannine haben noch richtig Biss und sind noch gar nicht mürbe, aber eben sehr fein gewoben. Eingelegte Pflaumen, weißer Pfeffer und Salmiak beim zweiten Schluck, mit einer alles untermalenden hintergründigen salzigen Mineralität.

Erzeuger:	Sylvain Loichet
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Boeuf Bourguignon, Camembert oder andere kräftige Käsesorten
Artikel-Nr.	17425
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO 10
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	13
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3
Weinstil	Barrique

