ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

VOSNE ROMANÉE
NICOLAS POTEL
2023

Pinot Noir

Frankreich / Burgund

75cl, 13% Vol.

41164723

AOC Vosne Romanée

CHF 84.00

Das Familienunternehmen Boisset hat sich seit seiner Gründung 1961 zu einem respektablen Weinimperium entwickelt, mit Gütern in ganz Frankreich und in Kalifornien. Ihrer Herkunft Burgund sind die Boissets immer treu geblieben. Mommesin (Beaujolais) und Nicolas Potel (Côte d'Or) gehören zu ihrem Burgunder Besitz, beides erstklassige Häuser. Beide vermeiden einen uniformen Hausstil. Jede Lage soll ihren eigenen Charakter im Wein mit Eleganz und Selbstverständlichkeit und ohne maskierenden Holzeinfluss zum Ausdruck bringen – was nichts anderes ist als der uralte burgundische Terroirgedanke.

ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

Trinkempfehlung

Wildstückchen, gebratener Entenbrustfilets mit grünem Pfeffer, Rinderbraten, einer gesalzenen Lammkeule aber auch zu reifen Käsesorten aus Kuhmilch.

Vinifikation

Handlese. Die Beeren werden dann entrappt, abgebeert und kommen mit Hilfe der Schwerkraft im Tank für die Maische. Die Maischegärung dauert 20 bis 25 Tage. Traditionelle Vinifikation mit einer 5- bis 6-tägigen kalte Hautmazeration bei 8-10 °C. Die alkoholische Gärung wird mit burgundischen Hefen geführt, wobei der Wein täglich umgepumpt und untergestossen wird. 12 bis 15 monatigen Ausbau in Französischen Eichenfässern.

Charakter

Tiefes Purpurrot. Ausdrucksvoll mit Aromen von reifen roten und schwarzen Beeren, Gewürzen, Pfeffer, elegante Noten von Leder, Erde und Vanille unterstrichen von Rösttönen, die von einer unglaublicher Komplexität zeigen.

Terroir

Die Weinberge erstrecken sich über etwa 165 Hektar. „Vosne-Romanée“, die Perle in der Mitte der burgundischen Kette, wie sie der Schriftsteller Gaston Roupnel beschrieb, ist die Appellation im Süden der „Côte de Nuits“, deren „Grand Crus“ zu den fabelhaftesten zählen.