



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PERNAND-VERGELESSES NICOLAS POTEL 2022



Pinot Noir



Frankreich / Burgund



75cl, 13% Vol.



41159722



AOC Pernand-Vergelesses

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. Mommessin (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.

Degustationsnotizen

Gebraatenem oder geschmortem Kalbfleisch, Lammkeule, Wildgeflügel oder au gegrilltem Schweine- oder Rindfleisch.

Vinifikation

Handlese. Die Trauben durchlaufen eine 4- bis 5-tägige kalte Hautmazeration vor der Maischegärung, die unter Temperaturkontrolle zwischen 10 und 14°C gesteuert wird. Danach folgt die alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen, täglichem „Pigeage“ und „Remontage“. Der Ausbau erfolgt für 14 Monate in französischen Eichenfässern.

Charakter

Tiefes Rubinrot. Intensive Frucharomen von Heidelbeere, Himbeere und schwarzer Johannisbeere unterstrichen von leicht- würzigen Noten und elegantem Holz. Schön ausgewogen und samtig am Gaumen mit intensiver Frucht.

Terroir

Die Rebfläche beträgt 82 ha Rotwein. Im oberen Teil sind die Böden eher steinig und kalkhaltig während der untere Teil eher lehmhaltig mit Zerlegen von Feuersteinkalk bedeckt ist. Die Weinberge sind Süd-Ost orientiert, wobei einige Parzellen nach Nordosten ausgerichtet sind und in Hanglagen auf einer Höhe von 250 bis 300m gedeihen.