



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU NICOLAS POTEL 2022



Pinot Noir



Frankreich / Burgund



75cl, 13% Vol.



41160722



AOC Savigny-Lès-Beaune

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

Wachteln, gebratenem Perlhuhn, Kalb- oder Schweinefleisch.

Vinifikation

Handlese. Strenge Lage und Parzellenselektion. Bei Ankunft im Keller erfolgt eine 2te Selektion auf dem Sortiertisch. Die Mazeration dauert ca. zwanzig Tage, davon fünf Tage unter Temperaturkontrolle bei 12°C. Traditionelle Vinifikation in französischen Eichenfässern, mit 12-Monatigen Ausbau.

Charakter

Tiefes Rubinrot. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Himbeeren und Röstnoten sowie auch schwarzem Pfeffer

Terroir

Die Weinberge erstrecken sich an der Mündung eines Tals, das eine der reizvollsten Landschaften der „Côte d'Or“ bietet. Sie sind V-förmig angelegt und bieten unterschiedliche Weinprofile an. Das Weinbaugebiet ist sehr alt. Es gehörte eine Zeitlang zum herzoglichen Besitz, zu den benachbarten Abteien und zu den Maltesern. Das bedeutende Schloss aus dem 14. Jahrhundert signalisiert die legitimen Ansprüche des Weinguts von Savigny-Lès-Beaune.