AS Sirugue-Noëllat

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir AOC

, 750 ml

France,

9910227024

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Perlgraupen-Risotto mit Pfifferlingen & Thymian (vegetarisch)

Kalbskotelett an Morchelsahne (Kalb)

Entenbrust mit Thymian und Pfifferlingen (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.03.2026

Information zum Wein

Der Pinot Noir stammt aus drei Lagen. Eine befindet sich südlich von Vosne-Romanée, eine unweit des Clos de Vougeot und eine dritte bei Chambolle-Musigny. Der Anteil an Ganztrauben lag bei etwa 30 %. Ausgebaut wurden die Weine über 12 bis 15 Monate in vor allem mehrfach gebrauchten *pièces*. Der Anteil an Neuholz ist sehr gering.

Farbe
transparentes Rubinrot

Nase
Der *Bourgogne Côte d'Or* bietet eine duftige, offene Art mit charmanten Noten von Walderdbeeren, Himbeeren, einigen Kirschen und Pfingstrosen. Die eher würzige Art der Vosne-Romanées ist vorhanden, bleibt mit den braunen Gewürzen aber eher im Hintergrund. Der Wein wirkt ähnlich trinkfreudig wie der *Passetoutgrain*, besitzt aber schon mehr Tiefe und Eleganz.

Gaumen
Dies bestätigt sich auch am Gaumen, wo der Wein direkt an Tiefe und Würze gewinnt. Er wirkt ernsthaft, wie ein kleiner Vosne-Romanée mit Anklängen von Teer und Traubenhäuten. Gleichzeitig ist er frisch, präzise, lebendig, saftig und wirkt in seiner feinen Textur durchaus elegant. Ein Wein mit schöner Präsenz, jung, aber schon trinkfreudig.