Henri & Gilles Buisson

Beaune "Les Associés" rouge AOC

, 750 ml

France,

9910246047

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Burritos mit Pulled Pork und Bohnen

(Fleisch)

Kürbisrisotto mit Zimt

(Gemüse & Vegetarisch)

Kung Pao Hühnchen

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.01.2024

Information

Les Associés (ehemals schlicht *Beaune* genannt) stammt aus den beiden Village-Lagen Longbois (Anteil: ¾) und Prevolles (Anteil: ¼) in Beaune. Die Reben sind rund 50 Jahre alt und wurzeln auf 230 bis 330 Metern im tiefgründigen braunen Kalkstein- und Schwemmlandboden. Nach der Handlese erfolgte die teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve sowie eine Mischung aus *Pigeage* und *Remontage*, also ein Unterstoßen und Überschwallen des Tresterhuts. Die malolaktische Gärung geschah spontan in den Fässern. Der Ausbau lief über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-*Barriques* sowie in *Tonneaux*, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wurde täglich probiert und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit. Das Weingut ist mittlerweile Biodyvin-zertifiziert.

Farbe

mittleres, leicht transparentes Karminrot

Nase

Der *Beaune Les Associés* ist ein floraler und dezent würziger Wein mit Noten von Iris, etwas Flieder, Himbeeren und Walderdbeeren sowie Hefe, etwas Torf und der Würze von Holz. Mit Luft findet man zudem Anklänge von Sauerkirschen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Beaune* schon beeindruckend fein und elegant, dazu frisch und saftig. Die blumigen Noten sind noch da, ebenso die Frucht, aber auch eine dunkle, fast erdige und an Torf und *Pommard* erinnernde Note. Das Tanningerüst und die Säure fügen sich hervorragend ins Gesamtbild ein und man bekommt hier einen bildschönen, durchaus sinnlichen *Village*.