François de Nicolay

Coteaux de Champlitte rouge, Sans Sulfites Ajouté AC

, 750 ml

France,

9910216731

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Süß-saurer Rosenkohl mit Maronen und Trauben

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmortes Perlhuhn mit Pfirsich und Sellerie

(Geflügel)

Hühnerkroketten mit Knoblauch-Paprika-Dip

(Geflügel)

Tasting review

by Marian Henß on 18.04.2024

Info:

Diese Pinot Noir-Anlage steht in Haute-Saône bei einer Dichte von 5000 Stöcken je Hektar auf kalk und Lehm. die Appellation ist IGP Vin de Franche-Comté. Die Reben sind im Durchschnitt 30 Jahre alt und erbringen einen Ertrag von ungefähr 25hl je Hektar.
Die ganzen Trauben werden im Zementtank auf der Maische für 15 Tage vergoren. Der Ausbau erfolgte für 18 Monate in gebrauchten Eichenfässern ohne Zugabe von Schwefel. Der Ausbau der Weine findet in dem Weingut in Savigny-Lès-Beaune im Burgund statt.

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen

Nase:

Die Nase lebt von warmer, einladender Frucht. Himbeere, Maulbeere, Brombeere und reichlich Süßkirsche dominieren ihn dabei. Dazu reihen sich Hagebutte und Tee von roten Früchten ein. Diese Aromatik versetzt ihn in tiefgründigere Gefilde. Rote Erde, ein hoher Eisenanteil sowie Jod machen sich bemerkbar. Cranberry und Feige steuern noch eine Nuance getrockneter Früchte bei. Roter Pfeffer sorgt neben Wacholder und Piment für eine wohldosierte Würze. Etwas feuchter Waldboden und Unterholz ergänzen dies noch sehr subtil.

Gaumen:

Auf diese subtile Art und Weise stellt er sich auch am Gaumen dar. Die Frucht wirkt dabei deutlich gehemmt. Ein hohes Maß an samtiger Struktur gepaart mit einem ganz feinporigen Tannin sind seine elementaren Bestandteile. Diese Eleganz verbindet er auch immer wieder mit seinem eisenhaltigen Charakter und den jodigen Zügen. Dadurch wirken die rotfruchtigen Aromen, ob Tee oder als Frucht, deutlich erwachsener und nicht ansatzweise kitschig.