AS Sirugue-Noëllat

Vosne-Romanée "Harmonie"

AOC

, 750 ml

France,

9910227027

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Fasan mit Wacholder-Jus (Wildgeflügel)

Rinderfilet mit Trüffelkruste (Rind)

Geschmorte Bäckchen in Burgunder-Reduktion (Kalb)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.03.2026

Information zum Wein
Aus vier Terroirs, die alle Zonen abdecken: *Réas*, *Croix Blanches*, dann *Communes*, *Chalandins* und *Bossières* im Norden sowie *Barreaux*. Minimale Intervention, mit nicht mehr als 20 % ganzen Trauben. Ausbau bis zu 15 Monate in *pièces* mit rund 30 % Neuholzanteil.
Farbe
klares, transparentes Rubinrot

Nase
Diese Cuvée bietet ein so diskretes wie anhaltendes und typisches Bouquet von Vosne-Romanée mit Anklängen von roten und schwarzen Kirschen, etwas Granatapfel und Waldhimbeere in Verbindung mit Pfingstrosen, etwas Sandelholz und orientalischen Untertönen sowie einem Hauch von abgehangenem Fleisch, das sich irgendwo im Hintergrund integriert.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein bemerkenswert elegant und leichtfüßig, fein und doch intensiv mit einer seidigen Säure und einer fein geschmirgelten Tanninstruktur. Ein Vosne-Romanée von beeindruckender Finesse und Tiefe, die jedoch keineswegs schwer oder anstrengend wirkt. Im Gegenteil bleibt hier trotz aller Relevanz und Seriosität etwas spielerisches, wie von leichter Hand dahingezaubert.