François de Nicolay

Mercurey "Les Montelons" blanc, Sans Sulfites Ajouté AC

, 750 ml

France,

9910216728

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Safran-Risotto

(Gemüse & Vegetarisch)

Tagliatelle mit Meeresfrüchten und Tomaten-Sugo

(Meeresfrüchte)

Geschmorter Sellerie, in dünne Scheiben von der Berkel mit Pilzfond und gerösteten Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 18.04.2024

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Wild, orientalisch und großzügig mutet der 2021 Mercurey Les Montelons an. Seien Würze auf Basis von Kurkuma, Curry, weißem Pfeffer und Safran ist dabei sehr charakteristisch. Dazu gesellen sich Mandeln, Haselnüsse und Pinienkerne. Er weist einen erdigen, tiefgründigen bisweilen kalkigen Charakterzug auf. Getrocknetes Gras, Bohnenkraut, Majoran und Oregano bieten eine sehr spannende, abwechslungsreiche Kräuterwürze. Mit etwas Geduld entwickelt sich die nussige Aromatik hin zu Nougat – herrlich. Seine Frucht ist vor allem von Dörrobst geprägt. Aprikose, Dattel und Feige trumpfen hier auf.

Gaumen:

Seine feine, ausgeprägte Würze kombiniert er am Gaumen mit Trinkfluss, Eleganz und Mineralität. Dabei fließt er seidig und ohne Ecken über den Gaumen. Die Säure ist dabei prägnant und essenziell zugleich. Darum herum bauen sich die nussigen Nuancen auf, während die etherischen Aromen ihn weiter in die Länge zu strecken scheinen. Bei null Gramm Speck zeigt er sich schlank und straff. Im Nachhall kommen dann wieder all seine würzigen Aromen bestens zur Geltung. Frucht spielt hier keine Rolle.