

 **Grand**

# *Arbois, Savagnin "En Guille Bouton"*

 , 750 ml

 France,

 9950420003



Alkoholgehalt: 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

**Terrine vom Kabeljau mit Estragon und Schnittlauch**

(Fisch)

**Arme Ritter mit Kreuzkümmel und Comté**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Artischockensalat mit Grünspargel und**

**Mandelkernen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.06.2022

## Information zum Wein

Der Weinberg befand sich zum Zeitpunkt der Lese noch in Umstellung auf ökologischen Landbau. 2021 wurde die Zertifizierung abgeschlossen. 100 % Savagnin-Trauben wurden von Hand gelesen und spontan sowohl in Eichenfässern als auch in temperaturgesteuerten Edelstahlfermentern vergoren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchter Eiche.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Der *En Guille Bouton* bietet eine duftige und frische Nase von grünen und gelben Äpfeln, gelben Birnen und etwas knackigem Pfirsich. Darüber liegen Noten weißer Blüten wie etwa von Weißdorn. Dazu kommen etwas Fenchelgrün und Grafit.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *En Guille Bouton* kraftvoller, als es die Nase vermuten lässt. Es ist ein Wein voller Energie mit viel Spannung und Intensität, der dabei aber immer im hellen knackigen Bereich bleibt. Zitrische Noten, wiederum knackige Kernobstnoten, etwas Mandeln und ein Hauch von Nüssen prägen den Wein. Die Textur ist neben der für das Jura so typischen Klarheit und Nervigkeit der Säure leicht cremig, fast buttrig, ohne schwer zu wirken. Man spürt aber die Wärme und Reife des Weines. Das gebrauchte Holz hinterlässt einen angenehm zurückhaltenden Eindruck. Im Finale bleibt eine pikante, an Zesten erinnernde Note lange präsent.