

 **Jérôme Galeyrand**

# *Marsannay "Est-Ouest" AOP*

 , 750 ml

 France,

 9910248026



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Chinesische Tee-Eier**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geschmorter Fisch Sichuan mit Sternanis, Fenchel**

**und Chili**

(Fisch)

**Gebrauchtes Rindfleisch Sichuan**

(Fleisch)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Jérôme Galeyrand stammt von der Loire und ist Quereinsteiger. In den 1990er Jahren kam er in die Region und arbeitete zunächst bei Alain Burguet und Vincent Geantet, bis er 2001 seine erste Parzelle von 0,05 Hektar kaufen konnte. Heute bewirtschaftet er ca. 5,25 Hektar, wobei ihm die Genetik der Reben besonders am Herzen liegt. Jérôme Galeyrand arbeitet ohne technologische und önologische Verfahren, verwendet keine industrielle Hefe, keinen Leim, keine Enzyme und nur so viel Schwefel wie nötig. Um einen großen Wein herzustellen, müssen seiner Ansicht nach drei wesentliche Elemente vereint werden: ein großes Terroir, die DNA der Rebe mit bemerkenswertem genetischen Erbe sowie ein Winzer, der all dies respektiert. Die Weinberge werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet, sie werden gepflügt, die Weinlese erfolgt von Hand und auch die Mondzyklen werden berücksichtigt. Galeyrands Weinberge sind seit 2019 biologisch zertifiziert.

Farbe:

Dunkles Granatrot.

Nase:

Der 2022 Est-Ouest Marsannay von Jérôme Galeyrand duftet kraftvoll und würzig, unterlegt von satter, reifer Frucht sowie leicht speckigen und rauchigen Noten. Vollreife Kirschen nebst dezentem Kernton, Waldhimbeeren und Flieder mischen sich mit Eindrücken von Orangenblütenwasser, kaltem Kamin und fettem Speck.

Mund:

Mit fleischtigem Biss im Antrunk ist dieser Marsannay vom ersten Schluck an packend, mit festem Tannin und tiefer dunkler Frucht sowie feiner Würze. Die Frucht erinnert in ihrer Konzentration eher an Kirschmark als an frische Früchte. Die Gerbstoffe sind feingliedrig und engmaschig und wirken in ihrer Pudrigkeit fast süß an der Zungenspitze. Getragen vom weit gespannten Säurebogen im Hintergrund schwebt er trotz Extrakt und Kraft nahezu schwerelos über den Gaumen.