

 **Orchis**

Quintessence d'Altesse AOP

Roussette de Savoie

 , 750 ml

 France,

 9910250002



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 0 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Blätterteigpastete mit Lachs in Weißweinsauce (Fisch)

Rillettes vom Fisch mit getoastetem Bauernbrot (Rind)

Käseauswahl mit Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie
und Chevrotin (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.12.2023

Information zum Wein

Die Altesse-Trauben für den *Quintessence d'Altesse* – in Savoyen wird die Rebsorte auch Roussette genannt, weshalb es sich auch um einen *AOP Roussette de Savoie* handelt – werden als ganze Trauben gepresst, bevor sich die Hefe über 24 Stunden absetzen kann. Der Most wird dann in gebrauchte Barriques umgefüllt, wo er ein Jahr lang auf der Vollhefe gärt und reift.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Dieser *Altesse* ist schon im Duft ein ausdrucksstarker Wein, der einen alpinen Charakter mit dem warmer Sommermonate verbindet. Es duftet nach Akazienblüten, Jasmin und noch leicht warmem Biscuitteig. Dazu kommen reife gelbe Früchte, vor allem Steinobst, aber auch reife Zitronen samt Zesten, etwas Zimt und Muskat mit reifer gelber Birne.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich dieses Yin und Yang fort. Der *Quintessence* bietet einerseits eine warme, reife gelbe Frucht, eine leichte Extrakt- und Hefesüße, Oxidationsnoten von mürben Äpfeln und Birnen, Patisserie und etwas Wollwachs. Andererseits zeigen sich Noten von Zitronenzesten, eine reife, aber präsenre Säure und eine elektrisierende Mineralität. Das mündet schließlich in ein langes, stoffiges, spannungsgeladenes und salziges Finale.