Henri & Gilles Buisson

Santenay rouge "Croix Sorine" AOC

, 750 ml

France,

9910246015

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Ganze Steinpilze aus dem Ofen mit Pancetta

(Fleisch)

Frittata mit Totentrompeten und Pfifferlingen

(Gemüse & Vegetarisch)

Pappardelle mit Hasensauce

(Wild)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.04.2022

Information:

Der *Santenay Croix Sorine 2020* stammt aus Zukauf. Daher wird er vom Maison Henri & Gilles Buisson angeboten. Die zugekauften Trauben aber sind gleichfalls biozertifiziert nach*Ecocert* und zusätzlich biodynamisch nach *demeter*. Crois Sorine schließt nordwestlich oberhalb an den 1er Cru La Maladière an. Handlese, teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve. Eine Mischung aus Pigeage und Remontage, also Unterstoßen und Überschwallen des Tresterhuts. Die malolaktische Gärung erfolgt spontan in den Fässern. Der Ausbau läuft über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-Barriques und Tonneaux, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wird täglich probiert, und die Fässer werden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hält. Es wird mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wird erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit.

Farbe:

transparentes Kirschrot

Nase

Der *Santenay Croix Sorine 2020* ist ein Wein, der sich im Duft noch fein und dezent zurückhält. Finesse mit Sauerkirschen und Weichselkirschen, reifen roten Beeren und etwas Blutorangensaft ist hier Trumpf. Das Holz bleibt ganz dezent im Hintergrund.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Santenay* seidig und elegant in der roten Frucht und feinkörnig, fest und gleichzeitig präzise in der Struktur von Gerbstoffen und Säuren. Die Betonung liegt hier auf Frische und purer Frucht, die vom verwendeten Holz dezent und ganz zurückhaltend in Szene gesetzt wird. Auch wenn es ein*Maison* ist, reiht sich der Wein nahtlos in das Portfolio der Buissons ein.