



Claude Riffault

Sancerre rouge "La Noue"

AOC



, 750 ml



France,



9910405539



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Gebratene Polenta mit Pilzragout, gerösteten Kirschtomaten und

Haselnuss-Salbei-Butter

Bouef Bourignon mit Speck, Möhren, Champignons und

Kartoffelpüree

Hirschrücken mit Grünkohl und Pistazien-Birnen-Couscous

Tasting review

by Christina Hilker on 19.03.2026

Henß:

Schon im Antrunk bestätigt er die Assoziationen der Nase. Kerzengerade bahnt er sich seinen Weg am Gaumen. Fast blutig wirkt er. Mit viel Rasse präsentiert Riffault einen eleganten Pinot Noir. Er ist durch eine angenehm präsente Säurestruktur durchzogen. Er kleidet den Mundraum seidig aus. Die Frucht wirkt nun auch deutlich heller und säuerlicher: aus Schattenmorellen werden Sauerkirschen. Sein mineralisches Gerüst verleiht ihm viel Stabilität und eben die genannte Linearität. Im Abgang ist er dann sehr delikat und nicht ansatzweise so dunkel, wie anfänglich wahrzunehmen. Saftig und trinkanimierend.

Farbe:

Violett mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Sancerre "La Noue" zeigt sich mit rotfruchtiger Nase, Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen vermischen sich mit Cranberries, Waldlaub, Holunderholz und roter Bete. Ein frischer, äußerst animierender Auftakt der große Eleganz und belebende Frische ausstrahlt.

Gaumen:

Samtig, saftig und finessenreich gleitet er über die Zunge, mit einer geschliffenen Gerbstoffstruktur, einer mineralisch-salzigen Prägung, belebender Säure und einem wunderbaren Finish, das direkt zu einem weiteren Glas verleitet. Von solchen Weinen kann man nicht genug bekommen, sie beflügeln einfach, auch die Speisen, die Sie begleiten.