

 **Charlopin Tissier**

Bourgogne Côte d'Or rouge

AOC

 , 750 ml

 France,

 9950220027



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Fromage de tête mit Feldsalat und Walnüssen

(Fleisch)

Filet vom Wels mit Roter Beete

(Fisch)

Burgundische Kastaniensuppe

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 14.07.2024

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von Lagen vor allem an der Côte de Nuits. Die Weinberge befinden sich in biologischer Bewirtschaftung. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von unter 20 % ausgebaut.

Farbe

Mittleres, leicht transparentes Rubinrot

Nase

So stelle ich mir den Einstieg in das rote Portfolio eines Betriebes vor. Es duftet nach Sauerkirschen und Süßkirschen, einen Hauch von Himbeere und Johannisbeere, Unterholz, guten Fässern und einer darüberliegenden dezenten Note von Schießpulver.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein Wein mit Körper und mit Transparenz. Die Frucht wirkt saftig und klar, der Wein anspruchsvoll aber nicht zu komplex, die Säure reif, aber agil. Es gibt eine angenehme Fülle in der Frucht, aber alles bleibt klar und geradlinig. Das gilt auch für das Tannin, das genau seinen richtigen Platz und seine Stärke hat, um Struktur zu geben aber nicht den Trinkfluss zu hemmen.