



Thomas-Collardot

Coteaux Bourguignons "Le Pierrot" AOC



, 750 ml



France,



9910228240



,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gebratene Wachtelbrust mit Cranberry-Reduktion und jungem Spinat.

Französische Zwiebel-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenfrischkäse.

Levantinische Linsensuppe mit Zitronensaft, Kreuzkümmel und knusprigen Kräuter-Croutons.

Tasting review

by Marian Henß on 21.08.2025

Farbe:

Ein sattes, leuchtendes Kaminrot mit hellen Reflexen, lebendig und klar.

Nase:

Die Aromatik überrascht mit einer Tiefe, die im Kontrast zur strahlenden Farbe steht. Zunächst öffnet sich ein dunkles Fruchtbild: Brombeere, vollreife Himbeere, Walderdbeere und ein dichter Mix aus Süß- und Sauerkirschen. Darunter liegt eine warme, nussige Schicht – Anklänge von Mandelkernen, Mandelblüte und feinem Marzipan verleihen der Nase Eleganz und Substanz. Dezent Töne von gerösteten Nüssen, grüner Walnuss und Pistazienpüree setzen Akzente, ergänzt von Kakaobutter und einem Hauch dunkler Schokolade. Ganz im Hintergrund schwingen subtile Anklänge von Waldboden und Geäst mit, erdig und ätherisch, die dem Duft zusätzliche Komplexität verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich das Bild fort, aber mit einer klaren Dynamik: Die Frucht steht im Vordergrund, zugänglich und einladend, getragen von Sauerkirsche, roter Johannisbeere und Himbeere, die Frische und Lebendigkeit ins Spiel bringen. Diese helleren Fruchtfacetten übernehmen die Führung, geben dem Wein Energie und machen ihn animierend. Eine vitale, griffige Säurestruktur wirkt wie ein roter Faden: sie bricht die Frucht auf, verschafft Klarheit und verleiht dem Wein Trinkfluss. Tannine sind kaum spürbar, höchstens angedeutet, sodass nichts den leichten, offenen Charakter beschwert. Stattdessen entsteht eine Balance aus fruchtiger Saftigkeit und knackiger Säure, die den Wein spielerisch, unkompliziert und doch charaktervoll wirken lässt. Im Nachhall klingt er hell und fruchtbetont aus, untermalt von einer zarten, nussigen Note, die seine Eigenständigkeit bewahrt.