Darviot-Perrin

Volnay-Gigotte 1er Cru AOC

, 750 ml

France,

9910247057

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rosa gebratene Entenbrust mit Jus von Sauerkirschen und Selleriepüree.

Kartoffelgratin Dauphinois mit Thymian und Gruyère.

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch.

Tasting review

by Marian Henß on 21.08.2025

Farbe:

Ein dunkles Kirschrot mit zartvioletten Reflexen, durchzogen von hellen Facetten im Glas.

Nase:

Die Nase zeigt sich komplex und fein verästelt, mit einer Balance aus klarer Frucht und erdiger Tiefe. Im Vordergrund treten Sauerkirsche und Schattenmorelle auf, begleitet von Waldhimbeere, roter Johannisbeere und einem leichten Anklang von Erdbeere und Braunbeere. Diese rote Frucht wirkt kühl und präzise, mit einer spürbaren Dichte, die zugleich Zurückhaltung wahrt. Dahinter öffnen sich Schichten von Unterholz und Waldboden – feuchte Erde, zartes Geäst und ein balsamisch-ätherischer Ton, der an Harze erinnert. Würzige Noten von Wacholder, Lakritze und einem Hauch schwarzem Pfeffer greifen dieses Spiel auf, bevor sich Kräuterfacetten von Thymian und Rosmarin bis hin zu Petersilie und Liebstöckel entfalten. Ein feiner Eindruck von hell geröstetem Kaffee verleiht zusätzliche Tiefe, alles eingebettet in eine Struktur, die mehr andeutet als ausstellt.

Gaumen:

Am Gaumen baut sich die Frucht mit Eleganz und Konzentration auf – Sauerkirsche und Schattenmorelle sind erneut die klaren Träger, verdichtet, aber niemals plakativ. Die Säure setzt früh ein und verleiht der Frucht Spannung, treibt den Wein mit präziser Energie nach vorne und verschafft ihm eine klare Kontur. Gleichzeitig breitet sich eine seidig-mineralische Textur aus, die fast schwerelos wirkt und den Eindruck von Finesse verstärkt. Die Wald- und Kräuternoten treten hier subtiler auf, bleiben aber als feiner Unterton präsent, der den Wein erdet. Im Nachhall konzentriert er sich auf eine leicht nervige, saftig-säuerliche Kirschfrucht, begleitet von einem Hauch Würze und der feinen, krossen Assoziation von Sauerteigbrot-Kruste. Ein Pinot Noir von großer Klarheit, klassisch in seiner Eleganz, tiefgründig in seiner Struktur und zeitgemäß in seiner Ausdruckskraft.