

 **Dominique Derain**

Saint-Aubin rouge 1er Cru "Le Puits"

 , 750 ml

 France,

 9910221036



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Rotkohlsuppe mit Creme Double, Croutons und

Orangenöl (vegetarisch)

(Suppen & Consomées, Kohlgemüse, Vegetarische Gerichte)

Zander auf deftigem Schälerbsen Ragout mit

Liebstockel-Schaum

(Fisch, Zander, Hülsenfrüchte)

Gefüllter Schweinefuss (Zampone) auf

Linsengemüse

(Fleisch, Schweinefleisch, Hülsenfrüchte)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 15.03.2019

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen zugänglich mit offener Ansprache: Die Frucht in Reih und Glied, das Framing übernehmen reife, feinkörnige Gerbstoffe. Die frische Säure legt den Takt vor und ist gustatorisch ummantelt von feinem Grip, der für rasanten Trinkfluss sorgt. Er liebt es geräumig, baut guten Druck am Gaumen auf und ist dennoch kein Dampfplauderer, sondern hält sich vornehm zurück, den Service mit den Speisen fest im Visier.

Farbe:

Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase:

Der 2017 Les Puits Saint-Aubin 1er Cru der Domaine Derain ist ein freundlicher Gesprächspartner. Er zeigt sich offenherzig, plaudert von reifem Lesegut und belegt seine Aussagen durch satte Cassis und Kirscharomen. Er balanciert sie mit zarten ätherischen Noten nach Sandelholz, unterlegt sie vegetabil mit etwas Buchsbaum und einer halben Drehung aus der Pfeffermühle. Terroir, so sagt er, sei ein wichtiges Thema, das er mit Aromen nach Graphit veranschaulicht, bis der Service wohlwollend nachschenkt.

Mund:

Am Gaumen zugänglich mit offener Ansprache: Die Frucht in Reih und Glied, das Framing übernehmen reife, feinkörnige Gerbstoffe. Die frische Säure legt den Takt vor und ist gustatorisch ummantelt von feinem Grip, der für rasanten Trinkfluss sorgt. Er liebt es geräumig, baut guten Druck am Gaumen auf und ist dennoch kein Dampfplauderer, sondern hält sich vornehm zurück, den Service mit den Speisen fest im Visier.