Boris Champy

Petit Aigle, Bourgogne Pinot Noir - Élevé en Fût AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225082

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Kassler, dicke Bohnen und Senf (Schwein)

2. Sirloin-Spieße mit Sumach und schwarzen Limetten (Rind)

3. Pastinaken-Rösti mit gekochter Roter Beete und Schmand (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein
Für diesen Wein aus der Négoce-Serie *Petit Aigle* hat Boris Champy teils Trauben eigener junger Reben, teils nach Ecocert zertifizierte biologisch-organisch erzeugte Trauben eines befreundeten Winzers genutzt. Der Pinot Noir stammt von Kalkstein-, Kiesel- und Lehmhängen in Ost-/Südwestausrichtung. Boris Champy hat die Trauben zu 100% entrappt, spontan in offenen Bottichen vergoren, schonend extrahiert und den Wein über zehn bis zwölf Monate in Tonneaux ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt.

Farbe
recht transparentes Rubinrot

Nase
Boris Champys *Petit Aigle Bourgogne Rouge 2023* ist ein frischer, knackiger und leicht würziger Pinot mit einer Mischung aus vor allem roten, aber auch schwarzen Beeren, sowie etwas Sauerkirsche, Eisenkraut und Blüten. Er wirkt im Duft genauso transparent wie in der Farbe. Es gibt kaum Extraktion und wenig Holz, dafür viel angenehm säuerliche Frucht.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der rote Burgunder saftig und so frisch, dass man direkt Lust auf mehr bekommt. Es ist ein betont unkomplizierter aber keineswegs banaler Wein. Vielmehr sorgt Boris Champy für das richtige Maß an feinem Tannin, vor allem aber an mundwässernder Säure. Auch hier gibt es vor allen knackige rote Beeren und Sauerkirschen, etwas Unterholz und eine pikant erdige Note.