

 **Henri & Gilles Buisson**

Bourgogne rouge AOC

 , 750 ml

 France,

 9910246046



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Charcuterie und dunkles französisches Landbrot

(Fleisch)

Bruschetta mit Waldpilzen, Tomaten und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Risotto mit Radicchio und Bresaola

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.01.2024

Information

Der *Bourgogne Rouge* stammt vor allem aus Saint-Romain von mindestens 30 Jahre alten Reben aus eigenen Lagen. Er besitzt weitgehend Bourgogne-Qualität aus einer Lage oberhalb von Les Sous Roches, stammt aber auch zu einem geringen Teil von deklassierten Village-Lagen in Saint-Romain. Die Reben stehen auf rund 425 Metern Seehöhe. Nach der Handlese erfolgte die teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve sowie eine Mischung aus *Pigeage* und *Remontage*, also ein Unterstoßen und Überswallen des Tresterhuts. Die malolaktische Gärung geschah spontan in den Fässern. Der Ausbau lief über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter *Barriques* sowie in *Tonneaux*, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wurde täglich probiert, und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit. Das Weingut ist mittlerweile Biodyvin-zertifiziert.

Farbe

transparentes Kirschrot

Nase

Dieser Wein ist ein *Bourgogne Rouge* mit einem duftigen Charakter von Schattenmorellen, Erdbeeren und Himbeeren mit säuerlichen Berberitzen-Noten, dezent erdigen Anklängen und etwas Trockenholz.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein vital, saftig und frisch mit einem Auftakt von Sauerkirschen, Darjeeling und Hefe. Der Gerbstoff wirkt pudrig fein und der Wein trinkanimierend mit angenehmem Zug am Gaumen. *Bourgogne Pinot Noir* wie er sein sollte.