

 **Boris Champy**

*Bourgogne Hautes-Côtes de
Beaune rouge, Bignon 421*

AOP

 , 750 ml

 France,

 9910225041



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kalbshaxe mit Gremolata

(Fleisch)

Blumenkohl-Schawarma mit Tahin und gehobeltem

Rotkohl

(Gemüse & Vegetarisch)

Gnocchi mit Roter Bete und Grünspargel

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.06.2023

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus der Parzelle En Bignon in Bouze-les-Beaune. Die Parzelle liegt auf 421 Metern Seehöhe. Ihr Boden ist geprägt von rotem Lehm und Kalkmergel. Boris Champys Weinberge wurden teils schon in den 1980ern mit einer Stockdichte von über 10.000 angelegt, und zwar in Lyra- und Guyot-Erziehung. Auf Grund des Jahrgangs, in dem es Botrytis gab, hat er die Trauben komplett entrappt, die Stile mit Schwefel behandelt und eine Millefeuille aus Schichten entrappter Trauben und Rappen geformt, um die Trauben zu vergären. Er hat schonend extrahiert und den Wein über zwölf Monate im Fuder ausgebaut, einen Anteil von 15 % jedoch in neuem Holz.

Farbe

leicht transparentes mittleres Rubinrot

Nase

Boris Champys *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune „Altitude 421 En Bignon“ 2021* präsentiert sich fein und duftig mit Blütennoten. Sie liegen über Noten von Pflaumen, Schwarzkirschen und Süßkirschen, Roten Johannisbeeren und Preiselbeeren. Der Wein zeigt beide Seiten des Pinot Noir, und zwar die duftige dunkelfruchtige wie auch die süße und erdige. Begleitet werden sie von einem gekonnten Holzeinsatz.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Altitude 421* ein Athlet. Man denkt etwa an den Triathlon „Ironman“. Der Pinot hat kein Gramm Speck zu viel, er zeigt sich athletisch bis ins Finale. Dabei ist es ein delikater Wein mit einer quicklebendigen Säure, einer hellen und feinen Frucht mit dezenter Phenolik und mit gefühlt null Extraktion.