

Jérôme Galeyrand

Fixin "Champs de Vosger"

AOP

 , 750 ml

 France,

 9910248006



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Ofengeröstete farbige Karotten mit Sternanis und

Ras el Hanout auf Couscous und Pistazien

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammtajine mit Reis, Backpflaumen und Süßholz

(Fleisch)

Wild-Frikadellen auf Süßkartoffelpüree mit

Blutorangenjus

(Wild)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.01.2023

Information zum Wein

Der *Fixin* stammt aus der unterhalb des Ortes befindlichen Lage Les Champs de Vosger mit leichten sandigen Böden. Aus den 70 Jahre alten Reben erzeugt Jérôme einen Teil der *Selection massale*. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und sehr arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde weitgehend entrappt in Tanks vergoren, der Ausbau fand über zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine oder wenn, dann nur sehr geringe Dosen von SO₂.

Farbe

mittleres Granatrot

Nase

Der *Fixin* wirkt nicht nur in der Farbe, sondern auch in der Aromatik transparent, hell und klar mit feiner Walderdbeearomatik, etwas Himbeere, recht viel Orange und einer schwebend leichten Note von Veilchen. Das ist angenehm spielerisch, lebendig und fein.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Pinot aus den Champs de Vosger saftig, zugewandt und einladend mit einer leichten Süße und etwas Süßholz sowie leicht herben würzigen Noten. Insgesamt ist das ein Wein, der genau die richtige Opulenz besitzt, die des Jahrgangs würdig ist und gleichzeitig präzise und auch sexy wirkt. Dazu trägt das Tannin bei, das sehr fein und stimmig ist. Es ist ein exzellenter *Fixin*, der in einem aromatisch dichten, langen und leicht salzigen Finale voller Schmelz und Großzügigkeit endet.