

# Charlopin Tissier

## *Vosne Romanée rouge AOC*

 , 750 ml

 France,

 9950220035



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Rinderzunge mit Champignons, Karotten und Speck**

(Fleisch)

**Nieren mit Bauchspeck und Kastanien**

(Fleisch)

**In der Glut gebackene Rote Beete mit**

**Nussbuttermayonnaise**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 14.07.2024

## Informationen zum Wein

Der Wein stammt von Rebstöcken im Climat Les Ormes bzw. Aux Ormes direkt an der D 974. Die bewirtschafteten 0,16 Hektar sind geprägt von kalkigem Lehm. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 50 bis 75% ausgebaut.

## Farbe

recht tiefes, leicht transparentes Kirschrot

## Nase

Der *Vosne-Romanée* zeigt zu Beginn noch deutlich reduktive Noten von Schießpulver und Cassis, die sich aber mit Luft in der Karaffe deutlich abschwächen. Dahinter liegen Noten von Cranberrys und Berberitzen, Sauerkirschen und Waldfrüchten in Verbindung mit einem Hauch von Zimt. Der für *Vosne-Romanée* so typische süße Teer zeigt sich hier und ebenso eine pudrig kalkige Note. Mit Luft und Wärme wird die Kirschnote immer stärker und wechselt ein wenig von sauer zu süß.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein sinnlich und saftig. Auch dort begegnen einem zu Beginn noch die reduktiven Noten, aber auch schon die seidige Frucht mit ihrer Extraktsüße. Dass das Ganze strukturiert bleibt, liegt an der angenehmen Festigkeit des Tannins und der klaren, präsenten Säure, die im Finale noch von einer mundwässernden Salzigkeit unterstützt wird.