

 **Dominique Derain**

# *Saint-Aubin blanc 1er Cru*

## *"En Remilly" AOP*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910221050

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gerösteter Blumenkohl mit Gomasio, Sesamöl,**

**Dashi und Reisessig**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Verschiedene Fischfilets vom Grill mit Sauce**

**Béarnaise**

(Fisch)

**Frisch auf dem Grill gebratene Jakobsmuscheln,**

**begleitet von einem kleinen Salat mit Zitronen-**

**Ingwer-Dressing**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.01.2022

Information zum Wein:

Chardonnay von 0,7 Hektar der Lage Saint-Aubin Blanc 1er Cru. Dieser 1988 gepflanzte Weinberg liegt am Südhang des Mont Rachet, der auf Chassagne blickt. Die Weinlese erfolgte von Hand mit Transport in Kisten, um ganze und unversehrte Trauben zu verarbeiten. Die Trauben wurden gequetscht und dann in einer alten Korbpresse gepresst, sobald sie in dem Gärkeller angekommen waren. Der Most wurde zwei bis drei Tage in Tanks gelagert, damit sich der Trub absetzen konnte. Nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung wurde der Wein in gebrauchten Fässern ausgebaut, nicht geschönt, nicht gefiltert und nur leicht geschwefelt.

Farbe:

sattes Strohgelb

Nase:

Der *Saint Aubin 1er Cru* ist ein Chardonnay mit einer herrlichen Konzentration von reifen Birnen, Zitronen, Ananas, knackigen Aprikosen und Pfirsichen, die sich hier mit Lemoncurd, weißem Nougat und ein wenig zerlassener Butter und zerstoßenem Stein vermischen.

Mund:

Am Gaumen der *1er Cru* reif und saftig mit einer hinreißend seidigen, ja cremigen Textur von Birnen und Vanille, etwas reifer Quitte und wiederum weißem Nougat. Neben der (perfekten) Reife zeigt sich eine klare lebendige und beschwingte Säurestruktur, die dem Wein genau das richtige Maß an Spannung verleiht. Der Wein zeigt einerseits seinen sehr zurückhaltenden Ausbau mit deutlicher Offenheit, andererseits ein gerüttelt Maß an Eleganz und Finesse.