

 **AS Sirugue-Noëllat**

# *Bourgogne Passetoutgrains rouge AOC*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910227023

 Gamay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Platte mit Jambon Persillé, grober Leberpastete und mildem Brie  
(Schwein)

Coq au Vin (Geflügel)

Cremiges Risotto mit Waldpilzen (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

## **Information zum Wein**

85 % Pinot Noir und 15 % Gamay aus Vosne-Romanée. Unterhalb von Vosne und Chambolle.

## **Farbe**

transparentes Rubinrot

## **Nase**

Beim Duft dieses Weines geht einem direkt das Herz auf! Eine gewisse Komplexität und Herkunftstypizität vermischt sich mit großer Lust auf den ersten Schluck. Himbeeren und Walderdbeeren, Rosenblätter (aber nicht die parfümierten), eine süße Note aber auch eine frische; dazu eine Spur Hefe, Sauerkirsche und Rote Johannisbeere.

## **Gaumen**

Am Gaumen setzt sich dieser durchaus zauberhafte Gesamteindruck fort. Ein Wein mit duftiger Leichtigkeit. Ein schwebender Burgunder, dem es trotzdem nicht an Gewicht mangelt. Die erwähnten Früchte vermischen sich hier mit einer pikanten leichten, fast zestigen Bitterkeit, mit einer seidigen Säure und einem dezenten Tannin. Ein Wein für die Lust auf mehr.