

 **Les Poëte**

Odyssée VdF

 2020, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950409515

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Wachtel mit Du Puy Linsen und roter Bete

(Geflügel)

Schweinemedallions gebraten mit Hagebutten-

Kirschessig-Buttersauce und Camargue Reis

(Fleisch)

Brie de Meaux gebacken mit karamellisierten

Zwiebeln und Pistazien

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.02.2024

Info zum Wein:

Der Odyssee ist ein reinsortiger Pinot Noir von Guillaume Sorbe. Die Frucht stammt aus Parzellen in Reuilly mit Reben auf vorwiegend lehmig-kalkigen, aber auch auf Böden mit Kieselsteinen und rotem Sand. Der Pinot wurde aus ganzen Trauben bei spontaner Gärung mit minimaler Extraktion erzeugt und über drei Jahre hinweg in gebrauchten 400- und 600-Liter-Fässern ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2018 wird der Odyssee als Vin de France deklariert (Christoph Raffelt).

Farbe:

Helles durchscheinendes Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Der 2020er Odyssee zeigt sich als Pinot Noir voller Finesse und Eleganz mit kleinen roten Beeren, Sauerkirschen, einem Hauch Hagebutte und Cassis. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten Noten von hellem Tabak, Baumrinde, Leder und zarte Anklänge von Pfeffer hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich erneut die rotfruchtige Anmutung der Nase, untermalt von feinen Gewürznoten und dem pikanten Gripp seiner feinen Gerbstoffstruktur. Es ist erstaunlich, mit welcher eleganten Präsenz sich dieser Pinot Noir darbietet.

Dekantiert aus großen Gläsern genießen, Sauerstoff lässt ihn noch zusätzlich gewinnen!