## AS Sirugue-Noëllat

# *Vosne-Romanée Vieilles Vignes AOC*

**2023, 750 ml**

**Frankreich, Burgund**

**9910227028**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammkarrée mit Kräuterkruste und Ratatouille (Lamm)

Bœuf Bourguignon (Rind)

Rebhuhn mit Trüffelpolenta (Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

**Information zum Wein**
Am nördlichen Ende des Ortes gelesen, wo die Trauben tendenziell dunkler sind und über ein Alter von 50 bis 80 Jahren verfügen. Zum Beispiel *Aux Réas* (direkt neben dem Grand Cru La Tâche gelegen) und *Au Dessus de la Rivière*. 30 % Ganztraubenvinifizierung, rund 40 % Neuholzanteil.
**Farbe**
transparentes Rubinrot mitvioletten Anklängen

**Nase**
Ein Wein mit großer Tiefe und klassischen Vosne-Noten. Kirschen, Pflaumen und dunkle Himbeeren findet man hier ebenso wie Veilchen und Rosenblüten, etwas rohes Fleisch, Leder, Tabak und Unterholz, Schwarztee und Süßholz. Dabei wirkt der Wein seriös und dunkel, trotzdem transparent und aufgeräumt, wenn auch auf Grund seiner Jugend noch leicht gedeckt von einem Hefeschleier.

**Gaumen**
Am Gaumen zeigt sich der Wein offener, transparenter mit einer fließenden Säure und einer fein geschliffenen Textur. Die Frucht wirkt dunkel und doch so attraktiv und mitreißend in ihrer eleganten, fast noblen Anmutung. Es hat säuerliche wie leicht süße Kirschfrucht, eine feine Würze und vor allem viel Energie. Die Strenge wird durch einen süßen Kern balanciert, die Kraft durch die feinsaftige, spielerisch wirkende Frucht.