

 **Jean-Marc & Thomas Bouley**

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910226030

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Ravioli mit verschiedenen Pilzen in einem
reduzierten Pilzsud**
(Gemüse & Vegetarisch)

**in Rotwein marinierter und gekochter Aal mit
Umeboshi**
(Fisch)

Nudeln mit Steinpilz-Auberginen-Sugo
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Informationen zum Wein

Der Pinot Noir stammt von insgesamt 0,97 Hektar großen Parzellen in Volnay am unteren Hang. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 30 Jahren. Der Boden ist tiefgründig und lehmig auf einem Kalksteinsockel. Die Trauben wurden dieses Jahr vollständig entrappt. Die Gärung erfolgte zwei Wochen in offenen Gärständern, der Ausbau über zwölf Monate in Barriques. Der Anteil an neuem Holz betrug 10%.

Farbe

mittleres Granatrot, leicht durchscheinend

Geruch

Der *Bourgogne Côte d'Or 2021* ist ein frischer, duftender und saftiger Volnay, der an reife Kirschen und Sauerkirschen, Himbeeren, Cranberrys und etwas Hefe, nasse Kieselsteine und etwas Unterholz erinnert.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Bourgogne Côte d'Or* lebendig und klar mit Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten, wieder etwas Kirsche, Kräutern und einer fein ausbalancierten Pinot Noir-Geschmeidigkeit. Der Jahrgang zeichnet sich durch eine lebendige Säure, feine Tannine und eine knackige Frucht aus. Gleichzeitig ist es ein harmonischer, feiner Pinot.