Jérôme Galeyrand

Fixin "Champs de Vosger" AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248039

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ofengeröstete farbige Karotten mit Sternanis und Ras el Hanout auf Couscous und Pistazien (vegetarisch)

Lammtajine mit Reis, Backpflaumen und Süßholz (Lamm)

Wild-Frikadellen auf Süßkartoffelpüree mit Blutorangenjus (Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

Information zum Wein
Der *Fixin* stammt aus der unterhalb des Ortes befindlichen Lage Les Champs de Vosger mit leichten sandigen Böden. Die in den 1980ern gepflanzten Reben werden zertifiziert biologisch, teils biodynamisch bewirtschaftet. Der Pinot Noir wurde zu 80 % entrappt in Tanks vergoren, der Ausbau fand über zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine oder wenn, dann nur sehr geringe Dosen von SO_2.
Farbe
mittleres Ziegelrot

Nase
Der *Fixin* präsentiert sich intensiv würzig und ganz anders als die Weine von den kalkgeprägten Böden. Er erinnert an Tabak, Unterholz und Torf in Verbindung mit reifen Walderdbeeren, einigen Schlehen und etwas dunkler Schokolade sowie Bitterorangenzesten.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Pinot saftig, zugewandt und einladend mit der leichten Süße reifer Beeren und Kirschen. Dazu gibt es Anklänge von Süßholz und herb würzige Noten wie in einem Amaro. Der *Fixin* wirkt offen und geradlinig, reif und rund mit seidigen Tannin und Säuren., mit einer ausbalancierten Fülle und Länge.