

 **Château de Couaine**

# *Touraine Les Pieds Rôtis*

## AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910402046

 Chenin Blanc

**Alkoholgehalt:** 13,50,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Waldpilze, fein aufgeschnitten in einem cremigen**

**Pilzsud**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Chicken Biryani**

(Geflügel)

**Marokkanische Tajine mit Butternusskürbis**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2024

## Information zum Wein

Der *Les Pieds Rôtis* ist ein Chenin Blanc, der im Wesentlichen aus einem Weinberg stammt, der früher unter der Appellation Touraine, heute aber als Chinon AOP erzeugt wird. Der Weinberg liegt auf der anderen Seite der Vienne und heißt tatsächlich *Les Pieds Rôtis – die gegrillten Füße*. Er ist ein Cru, der sich durch sein Terroir aus Kies, fossilen Schwämmen, rotem Lehm (daher rote Füße) und weißem Kalkstein bei einem nach Südosten ausgerichteten Hang auszeichnet. Nach einer Ganztraubenpressung wurde der Chenin Blanc spontan im Holz vergoren und nach dem biologischen Säureabbau elf Monate auf der Hefe in mehrjährigen 400-Liter-Fässern ausgebaut.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Der *2022er Les Pieds Rôtis* wirkt subtil und feingliedrig mit leichter Tabaks-, Gesteins- und Kräuterwürze, etwas Anis und Süßholz sowie dezenten Noten von Birnen und gelben Äpfeln.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Les Pieds Rôtis* glockenklar und finessenreich. Er ist auch hier deutlich subtiler geworden als in den Jahren zuvor. Die Frucht ist zwar reif, aber noch knackig mit Kernobst, etwas Agrumen und gelber Pflaume. Es ist ein transparenter und klarer Wein mit nur ganz leichten Anklängen von Holz, einer deutlichen, aber sehr schön eingebundenen Würze und einem cremigen Charakter, in der die Säure eine schöne Spannung aufbaut.