

Dominique Derain

Pommard rouge "Les Petits Noizons"

 2017, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910221038

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Risotto mit Pfifferlingen, Blaubeeren und Bergkäse

(vegetarisch)

(Hartkäse alt, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto,

Pfifferlinge, Risotto, Beerenobst)

Steinbutt in Schwarzbrot-Panier mit Beurre Rouge

(Fisch, Steinbutt)

Tomahawk Steak vom Grill mit Chutney von

geräucherter Roter Paprika, Kirschen und Thymian

(Fleisch, Rind, Fruchtgemüse (Nachtschatten))

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 15.03.2019

Sebastian Bordthäuser: Fleischig fest, dicht und druckvoll füllt der Pommard das Maul. Saftig satt mit abermals rauchig dunkler Würze nach Tabak, Leder und BBQ Aromen beschleunigt er zusehends dank des quicken Säurenervs, der die Behäbigkeit umschifft, ihm stattdessen Rallye-Streifen aufklebt und geschwind über die kirschfruchtige Zielgerade rauscht. Ruck Zuck ist die Flasche leer. Man könnte ihn natürlich noch liegen lassen. Muss man aber nicht.

Farbe:

Rubinrot mit leichter Trübung.

Nase:

Der 2017 Les Petits Noizons Pommard der Domaine Derain ist ein Pommard wie aus dem Bilderbuch. Mit dunkler, fleischiger Nase erinnert er an Rauch, gebratenen Speck, schwarzen Tabak und getrocknete Früchte. Gedörktes Fleisch und BBQ Aromen kleiden ihn in ein rauchig mysteriöses Gewand. Nach hinreichender Belüftung zeigt sich seine klare Kirschfrucht, brillant und strahlend unter all dem Grillgut.

Mund:

Fleischig fest, dicht und druckvoll füllt der Pommard das Maul. Saftig satt mit abermals rauchig dunkler Würze nach Tabak, Leder und BBQ Aromen beschleunigt er zusehends dank des quicken Säurenervs, der die Behäbigkeit umschifft, ihm stattdessen Rallye-Streifen aufklebt und geschwind über die kirschfruchtige Zielgerade rauscht. Ruck Zuck ist die Flasche leer. Man könnte ihn natürlich noch liegen lassen. Muss man aber nicht.