

 **Claude Riffault**

*Sancerre rouge "La Noue"*

**AOC**

 2019, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910405507

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Entenkeulen aus dem Ofen, Rotkohl,**

**Serviettenknödel und Burgunder-Jus**

(Geflügel)

**Kaninchenpfanne mit Sellerie, Tomate und Olive**

(Wild)

**Gegrillte Pilze mit Hummus und konfiertem**

**Knoblauch**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 20.07.2021

Henß:

Schon im Antrunk bestätigt er die Assoziationen der Nase. Kerzengerade bahnt er sich seinen Weg am Gaumen. Fast blutig wirkt er. Mit viel Rasse präsentiert Riffault einen eleganten Pinot Noir. Er ist durch eine angenehm präsente Säurestruktur durchzogen. Er kleidet den Mundraum seidig aus. Die Frucht wirkt nun auch deutlich heller und säuerlicher: aus Schattenmorellen werden Sauerkirschen. Sein mineralisches Gerüst verleiht ihm viel Stabilität und eben die genannte Linearität. Im Abgang ist er dann sehr delikater und nicht ansatzweise so dunkel, wie anfänglich wahrzunehmen. Saftig und trinkanimierend.

Info:

Der 2019 Sancerre Rouge La Noue stammt zu 100% aus Pinot Noir. Die Reben sind auf Kimmeridge-Kalkböden gepflanzt. Die Bewirtschaftung erfolgt – wie bei allen Weinen der Domaine Claude Riffault – nach biologischen und biodynamischen Richtlinien. Manuelle Lese wird von 18-monatigem Ausbau gefolgt. Die Produktion beläuft sich auf 10.630 Flaschen.

Farbe:

Leuchtendes, dunkles Samtrot, helle Reflexe

Nase:

Nicht nur in der Farbe, sondern auch in der Nase zeigt sich der 2019 Sancerre La Noue dunkel und mysteriös. Schattenmorellen, Schwarzkirschen und rote Johannisbeere. Ein wenig Schlehe und Reineclaude. Hinter dieser fruchtig-dunklen Wand verbirgt sich scheinbar ein lineares, kalkiges Gerüst. Roter und schwarzer Pfeffer sowie eine Brise Zimtabrieb fallen aus dem Gewürzregal. Etherische Wacholderbeeren, Tannenzapfen und etwas Liebstöckel steuern grüne Elemente bei. Kaffee und ganz dezent dunkle Schokolade runden ihn schließlich in dieser dunklen Manier ab. Er wirkt keinesfalls schwer, nur eben sehr intensiv und ungewöhnlich in seiner aromatischen Ausprägung.

Gaumen:

Schon im Antrunk bestätigt er die Assoziationen der Nase. Kerzengerade bahnt er sich seinen Weg am Gaumen. Fast blutig wirkt er. Mit viel Rasse präsentiert Riffault einen eleganten Pinot Noir. Er ist durch eine angenehm präsente Säurestruktur durchzogen. Er kleidet den Mundraum seidig aus. Die Frucht wirkt nun auch deutlich heller und säuerlicher: aus Schattenmorellen werden Sauerkirschen. Sein mineralisches Gerüst verleiht ihm viel Stabilität und eben die genannte Linearität. Im Abgang ist er dann sehr delikater und nicht

ansatzweise so dunkel, wie anfänglich wahrzunehmen. Saftig und trinkanimierend.