

 **Thomas Morey**

Saint-Aubin 1er Cru Le Puits

AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910224065

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Dorade mit Ofenfenchel

(Fisch)

Gebratene Schweinemedallions mit Pilzrahm und

Herzoginkartoffeln

(Fleisch)

Auflauf mit Karotte und Gelbe Bete mit Walnuss,

Gorgonzola und Birne

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.04.2024

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen bis grünen Reflexen

Nase:

Der 2022 Saint Aubin Les Puits offenbart eine große Bandbreite an Aromen. Satte gelbe Frucht macht den Auftakt. Mirabelle, reife Birne, etwas Quitte und gegrillte Ananas sind deutlich zu erkennen. Gespickt ist die Frucht mit immer wieder aufkeimenden erfrischenden Elementen wie Limone und Grapefruit. Die gelbe Frucht wird zusätzlich umgarnt von wohliger wärmenden Nuancen von Tarte Tatin und karamellisierter Quitte. Er wirkt erdig bis würzig. Helle Tabakblätter, etwas nasser Kalkstein und weißer Pfeffer treten wunderbar in Erscheinung. Seiner herbale Frische ist noch recht verhalten, aber blitzt bisweilen in Form von Melisse und Thymian durch.

Gaumen:

Im Antrunkzeit er direkt reichlich Parallelen zur Nase. Entsprechend den Erwartungen brilliert er am Gaumen. Bisweilen sogar etwas saftiger und frischer, als die Nase vermuten ließ. Er wirkt druckvoll und doch kühl. Seine steinige Substanz wird durch eine kernige, phenolische Struktur belebt. Mit einem satten Schmelz schiebt er so voran, ohne schwerfällig zu wirken. Eine feine nussige Aromatik bestimmt plötzlich den Mundraum neben den gelben Früchten. Seine teigigen Nuancen wirken sehr wohltuend. Die feine Kräuterwürze bleibt auch im Nachhall subtil, ist aber von großer Bedeutung für den Gesamterfolg.