



# Toison d'Or VdF

2019, 750 ml

Frankreich, Loire

9950409514

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Cremige Schwarzwurzelsuppe mit Pumpernickel**

**Crunch**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rotbarbe gegrillt mit Fenchel-Orangengemüse**

(Fisch)

**Kalbsbries gebraten mit pochierten Austern in Safransauce**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.02.2024

## Info zum Wein:

Der Toison d'Or ist ein reinsortiger Pinot Gris von Guillaume Sorbe. Die Frucht stammt aus Parzellen in Reuilly mit Reben auf vorwiegend lehmig-kalkigen, aber auch auf Böden mit Kieseln und rotem Sand. Der Wein wurde nach der spontanen Gärung über drei Jahre hinweg zu einem Teil im Tank, vor allem aber in gebrauchten 400- und 600-Liter-Fässern ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2018 wird der Toison d'Or als Vin de France deklariert (Christoph Raffelt).

## Farbe:

Helles Weißgold.

## Nase:

Der Duft brilliert mit Feinheit und Eleganz. Neben Apfel und Birne zeigen sich Noten von Zitrus, Zitronenverbene, helle Blüten, ein Hauch Anis, Ingwer und Artischocke. Eingefasst ist alles in eine salzige und jodige Anmutung, die einen gedanklich direkt ans Meer versetzt.

## Gaumen:

Auf der Zunge angelangt mutet der 2019er Toison d'Or zart und unglaublich feingliedrig an. Seine Säure und der Gerbstoff werden perfekt von Frucht und feiner Saftigkeit abgepuffert. Eine wirklich außergewöhnliche und überaus gelungene Interpretation dieser Rebsorte, die große Freude bereitet, besonders zu aromatischer Küche! Dekantiert aus großen Gläsern genießen, Sauerstoff lässt ihn noch zusätzlich gewinnen!