## AS Sirugue-Noëllat

# *Vosne-Romanée "Harmonie"*

# *AOC*

**2023, 750 ml**

**Frankreich, Burgund**

**9910227027**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 13,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fasan mit Wacholder-Jus (Wildgeflügel)

Rinderfilet mit Trüffelkruste (Rind)

Geschmorte Bäckchen in Burgunder-Reduktion (Kalb)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

**Information zum Wein**
Aus vier Terroirs, die alle Zonen abdecken: *Réas*, *Croix Blanches*, dann *Communes*, *Chalandins* und *Bossières* im Norden sowie *Barreaux*. Minimale Intervention, mit nicht mehr als 20 % ganzen Trauben. Ausbau bis zu 15 Monate in *pièces* mit rund 30 % Neuholzanteil.
**Farbe**
klares, transparentes Rubinrot

**Nase**
Diese Cuvée bietet ein so diskretes wie anhaltendes und typisches Bouquet von Vosne-Romanée mit Anklängen von roten und schwarzen Kirschen, etwas Granatapfel und Waldhimbeere in Verbindung mit Pfingstrosen, etwas Sandelholz und orientalischen Untertönen sowie einem Hauch von abgehangenem Fleisch, das sich irgendwo im Hintergrund integriert.

**Gaumen**
Am Gaumen wirkt der Wein bemerkenswert elegant und leichtfüßig, fein und doch intensiv mit einer seidigen Säure und einer fein geschmirgelten Tanninstruktur. Ein Vosne-Romanée von beeindruckender Finesse und Tiefe, die jedoch keineswegs schwer oder anstrengend wirkt. Im Gegenteil bleibt hier trotz aller Relevanz und Seriosität etwas spielerisches, wie von leichter Hand dahingezaubert.