Waris-Larmandier

Les Furieuses, Coteaux Champenois Rouge AOC

750 ml

Frankreich, Champagne

9920219015

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rote Bete „Hasselback“ mit Ziegenfrischkäse und Dill (vegetarisch)

Gebratene Wachtelbrust mit Kirsch-Jus und Salbei (Geflügel)

Leicht angebratenes Thunfisch-Tataki mit Sesam-Kruste (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein
Pinot Noir und Pinot Meunier complanté in einem alten Weinberg. Der Wein wurde nicht geschwefelt.
Farbe
leicht transparentes Rubinrot

Nase
Der "Coteaux Champenois" hat sich seit dem letzten Tasting im August 2023 deutlich positiv entwickelt. Er erinnert an saftige Kirschen, reife Rote Johannisbeeren, etwas Granatpafel und Zwetschge mit einem leichten Anteil von Rappen, etwas Holz, Vanille und Unterholz.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein frischer, lebendiger Wein mit einer klaren Säure. Die reife, rote und kirschige Frucht besitzt eine leichte Extraktsüße. Auch hier blitzen wieder die Rappen auf. Dazu aber besitzt der Pinot eine feine Eleganz, Balance und Tiefe, auch wenn er vor allem ein Wein bleiben will, der große Trinkfreude vermittelt.