

 **Thomas Morey**

# *Beaune 1er Cru rouge*

## *Beaune-Grèves AOC*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910224079

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Gebratene Rotbarbe mit gedünstetem Mangold und**

**Walnüssen**

(Fisch)

**Süßkartoffel-Linsen-Eintopf mit Tomate und Spinat**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geschmorte Lammschulter mit Kreuzkümmel und**

**Minze, dazu lauwarmer Couscous**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.04.2024

Farbe:

Funkelndes Kirschrot mit violetten Zügen und hellen Reflexen

Nase:

Eine klare und würzige Nase, die Pinot Noir in Reinform ausdrückt. Ohne Schnörkel und Exkurse. Sauerkirsche, eingelegte, Schattenmorelle und rote Johannisbeere sowie in untergeordneter Form Himbeere, Erdbeere und Pflaume prägen ihn dabei aromatisch. Etwas Holunderblüte sorgt für eine feine elegante Note. Seine erdigen und balsamischen Aspekte sind wohl dosiert und subtil. Nur zaghaft kommen roter Pfeffer, Wacholder sowie Liebstöckel und Petersilie zur Geltung. Ein Hauch Rinde von Tannenbäumen und Moos wirken ganz zart im Hintergrund.

Gaumen:

Voller Saftigkeit und Präzision treibt er am Gaumen an. Das wirkt brillant und glasklar. Er fließt total seidig über den Gaumen und zeigt seine große Finesse. Seine Säurestruktur ist perfekt integriert, dominiert, ohne sich aufzudrängen. Die Frucht wirkt erhellend und enorm seriös. Er kommt absolut ohne Schluckwiderstand aus. Auf feinste Weise kommt seine Gerbstoffstruktur im Mundraum zur Geltung. Nahezu nicht wahrzunehmen und doch so essenziell für seine Struktur. Die Frucht bleibt auch im Nachhall zurückhaltend. Die zuvor wahrgenommene Würze ist im Nachhall nur noch zaghaft zu erkennen.