

 **Claude Riffault**

# *Sancerre rosé "La Noue En Rosé" AOC*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910405530

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gebratenes Huhn mit Thymian und Honig**

(Geflügel)

**Praline vom Schweinebauch mit kurz gebratenem**

**Gemüse und reifem Tamari**

(Fleisch)

**Lachs mit vier Gewürzen und gedünstetem Pak Choi**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

## Informationen zum Wein

Die Pinot-Noir-Reben von Stéphane Riffault befinden sich in La Noue, einem Terroir mit weißen Böden. Er verfügt über 2,5 Hektar Weinberge, die sich auf sieben benachbarte Parzellen verteilen. Die Rebstöcke sind unterschiedlich alt, von frisch gepflanzt bis fast 100 Jahre alt. Die Trauben wurden von Hand gelesen, sortiert und nach kurzer Maischestandzeit sehr langsam pneumatisch gepresst. Der Saft wurde in konischen Betontanks spontan vergoren und reifte 14 Monate in Holzfässern auf der Hefe.

## Farbe

tief lachsfarben

## Nase

Dieser Rosé ist ein eleganter, verführerischer, duftender und feiner Pinot Noir. Er erinnert an Kirschen, Himbeeren, Blaubeeren und Pfirsiche. Dazu kommen Noten von Veilchen, Kräutern, etwas Holz und Rauch. Man hat das Gefühl, einen Obstkuchen mit Crème fraîche im Glas zu haben.

## Gaumen

Am Gaumen ist *La Noue Rosé* sehr unterhaltsam mit seiner Mischung aus tiefroter und dunkler Beerenfrucht, Kraft, Tiefe und Eleganz. Die feinen, deutlich spürbaren Tannine sind sehr gut in die Frucht eingebunden und werden durch die Ganztraubenpressung nach der Maischegärung noch verstärkt. Die Textur schwankt zwischen kreidig und seidig. Das Holz ist im 2023er bereits feiner eingebunden als im Vorgängerjahrgang und sorgt zusammen mit der Mineralität, der Säurespannung und der feinen Lakritzwürze für Komplexität. Das Finale ist lang und ausgewogen.