Matthias Planchon

Sancerre rouge "Les Herses"

AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Loire

9950410006

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	4.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Rosenkohlblättern mit Granatapfelkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Bachsaibling mit roter Bete, Himbeere und Estragon

(Fisch)

Kalbskopf gebacken mit in Pinot Noir glasierten Zwiebeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.02.2024

Info zum Wein:
Weinberge von 0,98 Hektar, die in der Ortschaft "Les Herses" auf einem "Silex"-Boden angebaut werden. Das steinige, nach Südosten ausgerichtete Terroir verleiht dem Wein eine gewisse Struktur. Die Pinot Noir Reben sind durchschnittlich 45 Jahre alt, die Pflanzdichte beträgt 7.700 Rebstöcken pro Hektar, bei einem Ertrag von 40hl. Nach der Handlese durchlaufen 30% ganze Trauben und 70% abgebeerte Trauben über 2-3 Tage eine Kaltmazeration vor der Gärung. Die anschließende Maischegärung erfolgt über drei Wochen. Nach kleinen Remontagen wird der Trester mit niedrigem Druck gepresst, und Vorlauf und Presssaft werden zusammengefügt. Die malolaktische Gärung erfolgt in Keramiktanks und zu 50% in 228l Holzfässern auf der Feinhefe. Nach dem Abzug aus den Gebinden erfolgt eine weitere Reifung im Edelstahltank, um den Wein zu verfeinern und gleichzeitig die Frische zu erhalten. Die Abfüllung auf die Flasche erfolgt nach dem Mondzyklus.

Farbe:
Helles, elegantes und durchscheinendes Kirschrot.

Nase:
Der 2021er Sancerre Rouge “Les Heres” zeigt eine rotfruchtige Nase, Kirsche, Kirschkern, gepaart mit etwas Laub und wilden mediterranen Kräutern, die sich subtil andeuten und die Nase verführen. Ein wahres Feuerwerk von purer Feinheit und Eleganz kündigt sich an.

Gaumen:
Überaus elegant, saftig und finessenreich gleitet er über die Zunge mit einer geschliffenen Gerbstoffstruktur und einer mineralisch-salzigen Prägung. Die belebende Säure endet in einem wunderbaren Finish und man wird direkt zu einem weiteren Glas verleitet. Die zarte Fruchtsüße tut ihr Übriges dazu, diesen feinduftigen Pinot perfekt abzurunden.