

 **Domaine Grand**

# *Arbois, Savagnin "En Guille Bouton"*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Jura

 9950420010

 Savagnin

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Delikate Royale vom Grünen Spargel mit Velouté**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Artischockensalat mit Grünspargel und**

**Mandelkernen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Terrine vom Kabeljau mit Estragon und Schnittlauch**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.03.2023

## Information zum Wein

Der Weinberg ist seit diesem Jahrgang biologisch zertifiziert. 100 % Savagnin-Trauben wurden von Hand gelesen und spontan sowohl in Eichenfässern als auch in temperaturgesteuerten Edelstahlfermentern vergoren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchter Eiche.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Der *En Guille Bouton* bietet auch in 2021 wieder eine duftige und frische Nase, die an gelbe Birnen und Birnenquitten, grüne und gelbe Äpfel sowie an etwas Steinobst und Zitronen erinnert. Darüber liegen Noten von Weißdorn und Wollwachs, was den Duft ein bisschen in die Nähe eines Chenin Blanc aus dem Anjou rückt.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *En Guille Bouton* seidig und elegant. Hier zeigt sich, dass es sich nicht um Chenin, sondern um Savagnin handelt: denn die Säure ist direkt präsent und bleibt lange auf der Zunge. Dabei wirkt sie trotz ihrer knackigen Präsenz und Nervigkeit reif. Der 2021er, dessen helle Frucht sich mit Mandelnoten und Gestein mischt, wirkt feiner und delikater als der Vorgängerjahrgang und besitzt eine hervorragende Länge und Intensität im Finale.