


## Chavy-Chouet

# *Bourgogne Rouge "La Taupe"*

## AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910229037

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Risotto mit Steinpilzen und Petersilie**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

**Kurz gebratenen Schweinelende mit**

**Artischockenböden und knusprigen Kartoffeln**

(Fleisch)

**Butternut-Kürbis aus dem Ofen mit orientalischem**

**Couscous-Salat**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.03.2022

Farbe:

Sattes Kirschrot mit leuchtenden, violetten Reflexen

Nase:

Der intensiv duftenden Beerenfrucht steht eine ungewohnt rauchige, speckige Komponente gegenüber. Aber bei aller Vielfalt von Himbeere, Holunderbeere, Cassis und Sauerkirsche ist diese Abwechslung herzlich willkommen. Der rauchige Charakter ist angenehm dosiert und erinnert ein wenig an zart geräucherten Speck oder Zedernholz. Mit ein wenig Geduld verfliegt diese Note schnell im Glas. Vorhang auf für die reine Expression der Beerenfrüchte. Süßkirsche und Sauerkirsche wirken im Wechselspiel. Im Hintergrund sind zurückhaltend helle Tabakblätter, ein wenig Anis und Koriandersaat wahrzunehmen. Aus dem Kräutergarten kann man ganz schwach Petersilie und etwas Liebstöckel entdecken.

Gaumen:

Im Antrunk packt er dann direkt richtig zu. Die Säure ist positiv im Vordergrund und dominiert das Mundgefühl auf balancierte Art und Weise. Knackig ausgebaut und mit viel Saftigkeit versehen, gelingt es dem Bourgogne Rouge „La Taupe“ aus 2020 die Gläser schnell zu leeren. Die aufkommende Frucht, allen voran reichlich Sauerkirsche und Himbeere, erfährt direkt das Säureschwert als Gegenpart. Mit viel Finesse und straffem Gerüst manövriert er pointiert auf den Gaumen zu. Ein ganz feines Tannin lässt sich attestieren. Sein kühler, steiniger Charakter weiß von Anfang an zu überzeugen.