Jérôme Galeyrand

Fixin "Champs de Vosger" AOP

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248016

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gekräutertes Spitzkohl-Kartoffel-Gratin mit Gruyère

(Gemüse & Vegetarisch)

Gewürzreis mit Lamm, Hähnchen und Knoblauchjoghurt

(Fleisch, Geflügel)

Geröstete Auberginen, Tomaten und Tahin

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2023

Information zum Wein

Der *Fixin* stammt aus der unterhalb des Ortes befindlichen Lage Les Champs de Vosger mit leichten sandigen Böden. Aus den 70 Jahre alten Reben erzeugt Jérôme einen Teil der *Sélection massale*. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und daher sehr arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde, weitgehend entrappt, in Tanks vergoren, der Ausbau fand über zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine Dosen von SO_2 oder wenn, dann nur sehr geringe.

Farbe

mittleres Granatrot

Nase

Der *Fixin* wirkt klar und präsent mit einer deutlichen Aromatik von Walderdbeeren, Waldboden und Unterholz mit einigen Spritzern Blutorange. Der Pinot verbindet im Duft eine süße Note mit einer dunklen erdigen Note sowie mit Frische.

Gaumen

Am Gaumen beginnt der *Fixin* mit einer dunklen Frucht, mit Extrakt und Extraktsüße. Das wirkt saftig und charmant. Die Säure steht noch sehr im Vordergrund, ebenso das Dunkelwürzige. Zum Finale hin erscheint der Pinot Noir immer trockener, dafür wird eine Note von Süßholz zunehmend präsenter.