Jérôme Galeyrand

Marsannay "La Combe du Pré" AOP

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248005

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Franz. Landbrot mit Schinken, Eggs Benedict, geschmorten Pilzen und Sauce Hollandaise

(Fleisch)

Skrei mit Senfsauce, frittierten Flower Sprouts und Bratkartoffeln

(Fisch)

Beef Ribs mit Roquefort-Sauce

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.01.2023

Information zum Wein

Der *Marsannay La Combe du Pré* stammt aus der 4.3 Hektar umfassenden Lage La Combe du Pré. Sie ist nördlich ausgerichtet, befindet sich auf einer Höhe von 300 Metern, gilt als eine der kältesten der Gemeinde und liegt unterhalb vom Wald de la Combe du Pré. Auf diesem Lieu-dit wird auf 3,55 Hektar Rotwein erzeugt. Der Rest ist dem Rosé vorbehalten. Die Reife der Trauben erfolgt jedes Jahr eine Woche später als in Gevrey-Chambertin. Galeyrand besitzt 0,5 Hektar. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde weitgehend entrappt in Tanks vergoren, der Ausbau fand über zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil (15 bis 20 %) statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine oder wenn, dann nur sehr geringe Dosen von SO_2.

Farbe

leuchtendes tiefes Rubinrot

Nase

Der rote *Marsannay* aus der Lage La Combe du Pré öffnet sich mit einem intensiven Duft von saftigen jungen Kirschen sowie von etwas Holz und Karamell. Letzteres passt mit seiner leicht warmen Note sehr gut als Kontrapunkt zu den überwiegenden herzhaft frischen Aspekten dieses Weines.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Pinot Noir saftig, druckvoll und kühl mit einer ordentlichen Portion frischer, ja geradezu explosiver Säure, die ideal proportioniert ist für einen solch großzügigen, saftigen und eleganten Jahrgang. Die dunkle jugendliche Frucht ist saftig, das Tannin fein und seidig. Man schmeckt hier viel Energie und eine angenehme Kernigkeit neben den eleganten Zügen, über die der Wein verfügt.