

Domaine Grand

Côtes du Jura, Savagnin, Vin de Voile

 2017, 750 ml

 Frankreich, Jura

 9950420012

 Savagnin

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gereifter Comté

(Gemüse & Vegetarisch)

Tarte mit Roquefort und Lauch

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen mit Parmesan- und Nuss-Kruste

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.03.2023

Information zum Wein

Der Weinberg befand sich seit 2018 in Umstellung auf biologischen Weinbau. Diese wurde 2021 abgeschlossen. 100 % Savagnin-Trauben wurden von Hand gelesen und spontan sowohl in Eichenfässern als auch in temperaturgesteuerten Edelstahlfermentern vergoren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchter Eiche im Keller, wo auch der Vin Jaune lagert. Die Fässer wurden nicht mehr aufgefüllt, sodass sich auf dem Wein eine Flor-Schicht bildete.

Farbe

Goldgelb

Nase

Der *Savagnin vin de voile 2017* ist ein klassischer intensiver Jura-Savagnin mit deutlichen Noten von grünen Walnüssen, Erde, Salzzitronen, aber auch mit Noten von lange gereiftem Parmigiano Reggiano – also ordentlich Umami.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der oxidative *Savagnin* elektrisierend frisch und klar mit der für die Sorte so typischen Säure, die laserartig präzise und doch auf eine eigene Art reif und seidig wirkt. Der Wein zeigt sich im Geschmack weniger oxidativ, grün-nussig und erdig als im Duft. Er bietet eine beeindruckend elegante Textur, wiederum saftig zitrische und herb zitrische Noten, viel Salz und etwas Hefe. Das ist ziemlich gelungen, vor allem zu den klassischen Gerichten der Region.