



Claude Riffault

Sancerre rouge "La Noue" AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Loire



9910405539



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Polenta mit Pilzragout, gerösteten Kirschtomaten und

Haselnuss-Salbei-Butter

Bouef Bourignonn mit Speck, Möhren, Champignons und

Kartoffelpüree

Hirschrücken mit Grünkohl und Pistazien-Birnen-Couscous

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.03.2026

Info zum Wein:

Die Lage „La Noue“ liegt auf den kalkhaltigen Böden von Sancerre, die dem Pinot Noir seine charakteristische Mineralität und Frische verleihen. Claude Riffault zählt zu den angesehensten Erzeugern der Region und beweist, dass Sancerre nicht nur für Weißwein steht.

Farbe:

Violett mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Sancerre „La Noue“ zeigt sich mit rotfruchtiger Nase, Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen vermischen sich mit Cranberries, Waldlaub, Holunderholz und roter Bete. Ein frischer, äußerst animierender Auftakt der große Eleganz und belebende Frische ausstrahlt.

Gaumen:

Samtig, saftig und finessenreich gleitet er über die Züge, mit einer geschliffenen Gerbstoffstruktur, einer mineralisch-salzigen Prägung, belebender Säure und einem wunderbaren Finish, das direkt zu einem weiteren Glas verleitet. Von solchen Weinen kann man nicht genug bekommen, sie beflügeln einfach, auch die Speisen, die Sie begleiten.