Henri & Gilles Buisson

Saint-Romain blanc "Perrière" AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910246043

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saag Paneer mit Kokosmilch, Kardamom, Senfgras und Roti

(Gemüse & Vegetarisch)

Honigglasierte Pilze mit Udon und Broccoli

(Gemüse & Vegetarisch)

Marokkanisches Zitronenhuhn mit Fenchel

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.01.2024

Information

Der *Saint-Romain Perrière 2022* stammt aus der gleichnamigen Lage nahe der Ortschaft. Die 40 Jahre alten, nach Osten ausgerichteten Weinstöcke stehen auf 320 bis 350 Metern Höhe auf einem Hügel, der dem Tal von Saint-Romain gegenüberliegt. Die starke Präsenz von Kalksteinen (Colluviol sur Calcaire) hat dem Climat seinen Namen gegeben. Handlese, Ganztraubenpressung und spontane Vergärung im Holz. Die malolaktische Gärung erfolgt spontan in den Fässern. Der Ausbau läuft über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-Barriques und Tonneaux, Betoneiern und *WineGlobes*, mit einem Neuholzanteil von höchstens 10 %. Der Wein wird täglich probiert, und die Fässer werden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hält. Es wird mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wird erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit. Das Weingut ist mittlerweile Biodyvin-zertifiziert.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Saint-Romain Perrière 2022* wirkt auf eine angenehme Weise reduktiv. Es sind keine scharfen Schwefel-Böckser a.k.a. Knallplättchen, sondern eine dezente Art von Rauchigkeit, die sich hier vor allem mit der weißfleischigen Frucht verbindet. Birnen, Reineclauden, etwas Ananas und ein paar Spritzer Limetten kann man hier aufzählen. Dazu kommt ein wenig Gestein und Petrichor sowie ein wenig Patisserie.

Gaumen

Am Gaumen spürt man den Holzeinsatz, der Würze liefert und zur Komplexität beiträgt. Auch hier zeigen sich Noten von grünen und gelben Birnen, dazu Zitrusschalen und etwas Ananas. Dazu kommt etwas Hefe, die auch für einen cremigen Charakter in diesem ansonsten frischen, saftigen und sehr straighten*Saint-Romain* sorgen.