

 **Henri & Gilles Buisson**

# *Saint-Romain rouge "Combe Bazin" AOC*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910246036

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Pluma vom Pata negra, gegrillt mit Gratin**

**dauphinois**

(Fleisch)

**Kürbisrisotto mit Zimt**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Terrine aus Hühnerleber und Schweinefleisch,**

**gemischtes Blattgemüse**

(Fleisch, Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.06.2023

## Information

Der *Saint-Romain Combe Bazin* stammt aus der gleichnamigen Lage im südöstlichen Bereich der Appellation Richtung Auxey-Duresses. Combe Bazin ist gleichfalls nach Südosten ausgerichtet und liegt auf 360 Metern. Im Weinberg mit weißem Kalkboden, dem sogenannten *Calcosol sur marne de Saint-Romain*, stehen 30 Jahre alte Reben. Nach der Handlese erfolgte die teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve sowie eine Mischung aus *Pigeage* und *Remontage*, also ein Unterstoßen und Überschwallen des Tresterhuts. Die malolaktische Gärung geschah spontan in den Fässern. Der Ausbau lief über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter *Barriques* sowie in *Tonneaux*, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wurde täglich probiert, und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit.

## Farbe

mittleres, leicht transparentes Karminrot

## Nase

Der *Saint-Romain Combe Bazin 2021* ist ein floraler Wein, der an Rosenblüten und Heckenrosen erinnert. Hinzu kommen Noten von Süß- und Sauerkirschen und etwas Abrieb von Blutorangen. Darunter findet man etwas Unterholz und blonden Tabak. Das wirkt elegant und transparent.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt der Saint-Romain eine ähnliche Transparenz zwischen Blüten, vor allem roten Früchten und Unterholz mit einem noch etwas rauen Tannin und einer lebendigen Säure. Der Pinot Noir wirkt linear und frisch am Gaumen mit ein wenig Wärme, aber auch mit herben Noten im Finale. Er braucht noch ein wenig Zeit, um sich zu finden.