Chandon de Briailles

Corton-Bressandes Grand Cru rouge

2016, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216132

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4 g/l



Speisempfehlungen

von Peter Müller

Haselnuss-Gnocchi mit Kürbisragout (vegetarisch)

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gnocchi, Spätzle, Kürbisgewächse, Nüsse (Schalenobst), Vegetarische Gerichte)

Kalbsroulade mit Esskastanien und gegrilltem Lauch

(Fleisch, Kalb)

Pochiertes Huhn mit Grünkohl, Karotte und gebratenen Schupfnudeln

(Geflügel, Huhn, Wurzelgemüse, Kohlgemüse, Schupfnudel)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 14.11.2018

Farbe:
In leicht durchscheinendem Purpur mit granatrotem Rand und violettem Kern zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:
Neben rescher Preiselbeere und putzmunterer Sauerkirsche, versetzt dieser Grand Cru wartend vor den heimischen Ofen. Wartend auf einen Zwetschgenkuchen mit Mürbteigboden mit geröstetem Haselnussgrieß und Butterstreuseln, die langsam beginnen zu karamellisieren.
Diese runde Sache bekommt Spitzen und würzige Unterstützung durch duftige Noten von Heublumen, Fenchelsaat und Spitzwegerich, sowie die Kraft von grünem Pfeffer und einer feurigen Gazpacho.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt der 2016 Corton-Bressandes Grand Cru von Chandon de Briailles unmittelbar seine maßgeschneiderte Struktur. Die Klarheit und Feinheit seiner puristischen roten Frucht offenbart sich zunächst lediglich als Silhouette umhüllt von seidenem Umhang und verlangt nach Zeit, Luft und Geduld. Feine Würze wird mühelos getragen durch griffiges, essentiell im Hintergrund agierendes, Tannin und, von den Startlöchern aus mit den Fingern schnipsende, Säure, welche gen Horizont blickende Länge suggeriert.