

 **Henri & Gilles Buisson**

Saint-Romain rouge "Sous Roche" AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910246054

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Magret von der Ente, leicht geräuchert, Karotten und Raz-El-Hanout-Mousseline (Geflügel)

Kalbskopf mit Gribiche (Kalb)

Getrübelter Rote-Beete-Burger (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2024

Information

Der *Saint-Romain Sous Roche 2022* stammt aus der gleichnamigen Lage im östlichen Bereich der Appellation. Die Lage Sous Roche ist nach Osten ausgerichtet und liegt auf 350 bis 350 Metern. Im Weinberg mit Kalkboden, dem sogenannten *Calcosol sur marne de Saint-Romain*, stehen 60 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 Überswallen 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

recht transparentes Purpurrot

Nase

Der *Saint-Romain Sous Roche 2022* ist im Duft eher zurückhaltend, wenn nicht scheu. Daran ändert sich auch nach dem Karaffieren nichts. Es duftet ein wenig nach Kirsche, Himbeere und Zwetschge mit leicht warmem Blätterteig und handwarmem Torf.

Gaumen

Am Gaumen öffnet sich der *Sous Roche* und wird geschmeidig und sinnlich. Dabei wirkt die Frucht reif und in Teilen noch angenehm knackig mit Anklängen von Sauerkirschen. Es gibt eine Spur Extraktsüße in dem insgesamt trocken wirkenden Pinot Noir, der eine gelungene Klarheit und Struktur bietet. Das Tannin ist fest, aber reif und nicht zu präsent, die Säure klar, der Wein griffig, leicht erdig und kräuterwürzig.