Beaune AOP 2017

Pierre André

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, Burgund
Produzent	Pierre André
Ausschanktemperatur	16-18°C
Traubensorten	Pinot Noir
Passt zu	Geflügel, Hartkäse, Lamm, Rind, Schwein, Weichkäse
Grösse	75 cl
Jahrgang	2017
Artikelnummer	95008747

Bemerkungen

Konzentrat aus steinigem Grund. Jacqueline André hat von Vater Pierre ein ausgesprochen steiniges Erbe übernommen. Kiloschwere warmgelbe Rhônekiesel bedecken in einer Schicht von 30-40 Zentimetern den Boden und verlangen Mensch und Maschine in der Weinbergsarbeit alles ab. Lohn der Mühen sind Weine von einer Wucht und Konzentration, wie wir sie weltweit vielleicht nur hier vorfinden.

Degustationsnotizen

Die Farbe ist ein helles und tiefrotes Rubinrot. Die Nase ist zunächst recht blumig mit Noten von Veilchen und Rosen. Anschliessend erscheint ein Hauch von roten Beeren, Walderdbeereb und Kirschen. Wenig später vervollständigen leichte Gewürznoten mit Zimt, Lakritze und schwarzem Pfeffer dieses Bild. Eine komplexe und schmeichelhafte Nase. Im Mund ist der erste Geschmack dank runder und reicher Tannine recht weich. Der Mittelgaumen ist von einem leichten Hauch erfrischender Säure geprägt, die eine schöne Frische unterstreicht. Die würzigen und fruchtigen Aromen verbinden sich im langen Abgang mit einer attraktiven Persistenz. Dies ist ein "knackiger" und "fruchtiger" Wein, den man in seiner Jugend geniessen sollte.

Passt zu

Schweinefleisch, Rind, Grilladen und Ziegenkäse.