

2020 Beaune Hommage à Françoise Potel

Domaine de Bellene
Beaune 1er Cru AOC
75cl (6er-Karton)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Burgund

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Eine Hommage an die Mutter von Nicolas Potel. Der Wein wird aus Trauben von sehr alten Reben von bester Qualität vinifiziert. Hier sind deutlich mehr rotfruchtige Aromen im Spiel, aber auch eine Fülle an Kirschenfrucht, Kräutern und floralen Nuancen. Man möchte schon fast sagen, dass dies das etwas femininere Bouquet ist. Eleganz und Strahlkraft in diesem Wein lassen mich ehrfürchtig staunen und immer wieder am Glas schnuppern. Strukturell hat dieser 1er-Cru einiges zu bieten. Da ist einerseits eine raffinierte Säure und anderseits ein starkes Tanningerüst, das total seidig fein daherkommt. Zusammen mit dieser Welle an Fruchtaromen zeigt der Wein seine ganze Kraft und sein volles Potenzial. Er knüpft nahtlos an seinen genialen Vorgänger aus dem Jahr 2019 an und bekommt zu Recht die Höchstnote. Ich freue mich, eine Flasche in 10 Jahren zu öffnen.

Produzenten-Informationen

Schon wieder taucht ein Weingut neu in unserem Sortiment auf, obwohl es eigentlich schon umfangreich genug ist. An Nicolas Potel, der das Gut aus dem 16. Jahrhundert im Jahr 2005 erworben hat, kann man jedoch fast nicht vorbeikommen, wenn man grandiose Weine liebt. Potel bewirtschaftet 22 ha biodynamisch und es ist sein Ziel, ausschliesslich alte Reben zu kultivieren. Die jüngsten Reben sind 35 Jahre alt, die ältesten befinden sich in der Lage Beaune Grèves und sind über 100 Jahre alt. Mehr als 4 Meter tief reichen die Wurzeln, somit kommen die Pflanzen auch problemlos mit Hitze zurecht. Die Weinlese erfolgt manuell in 10 kg-Körbe und beginnt bei Tagesanbruch, um die Kühle zu nutzen. Etwa 40% der Trauben werden auf Sortiertischen entrappt. Die perfekten Trauben werden nicht entrappt mit dem Ziel, in guten Jahren Ganztrauben zu vergären. Nicolas Potel lehnt den Einsatz von externen Stoffen bei der

Vinifizierung strikt ab, nur die Hefe auf den Beeren startet die Gärung in Edelstahl- und alten Eichenfässern. Nach 15 bis 25 Tagen wird die Maische in einer senkrechten Presse gekeltert, aus der durch die Schwerkraft klarer Most fliesst und eine Filtration unnötig macht. Wir freuen uns, Ihnen die Weine von Nicolas Potel neu anbieten zu können, denn authentischer, reiner und unverfälschter kann Burgunder nicht sein.