

2020 Savigny-les-Beaune Hommage à Jean Ferté

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

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Burgund

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Der Duft strahlt Wärme aus, trotz des heissen Jahrgangs ist das ungewöhnlich für 2020, es ist aber auch ganz viel frische Frucht im Spiel, intensive Schwarzkirsche, kommt herrlich aus der Tiefe, Aromen von Leder und Tabak schwingen mit und verleihen zusätzliche Komplexität. Sanfter und doch gut strukturierter Gaumen, hier ist wieder – typisch für 2020 – die lebendige Frische das prägende Element. Hohe Konzentration, enorme Fülle, alles wirkt total elegant und edel und unglaublich leichtgewichtig, verspielt, der Wein hat einen betörenden Charme, irgendwie sehr typisch Burgund und doch ist das eine ganz neue Ausdrucksform der burgundischen Eleganz. (mg)

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.