

2021 Beaune Hommage à Françoise Potel

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

CHF 75.00

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Burgund

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Diese Cuvée kreierte Nicolas Potel zusammen mit seiner Mutter Françoise noch vor ihrem Tod. Seine Mutter erinnerte dieser Stil von Wein immer an die 1950er-Jahre, als sie mit dem Weintrinken begann. Es kommt nicht von ungefähr, dass sich der Wein wunderschön feminin und zart, aber auch aromatisch intensiv präsentiert. Das ist ein Burgunder voller Energie und Lebensfreude, die sich am Gaumen voll und ganz entladen. Unglaublich saftig und mit einem Schwall von Fruchtaromen. Es erstaunt, wie lange sich die Aromen trotz dieser Feinheit bis ins zart-würzige Finale hinziehen. Alle Komponenten sind perfekt aufeinander abgestimmt und ausbalanciert. Das ist purer Genuss in Vollendung. (pb)

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.