

2021 Nuits-Saint-Georges Aux Chaignots

Domaine de Bellene
Nuits St. Georges 1er Cru AOC
75cl (12er-Karton)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Burgund

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 10°C - 12°C

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Es kommt mir vor, als würden die Weine immer nobler und eleganter, je länger wir am Degustieren sind. Das ist eine so delikate Duftwolke, dass ich darin eintauchen möchte. Sehr viel Kirsche, Himbeere, Erdbeere und etwas Johannisbeere. Dazu kommen tänzerische, florale Aromen und ein Hauch von würzigen Nuancen. Trotz des intensiv reifen Duftes wirkt der Wein unglaublich frisch. Der Wein wurde zu 100% mit Ganztrauben vinifiziert. Vermutlich erklärt das auch die Besonderheit in diesem Duft. Was für ein saftig frisches und hochintensives Elixier, das den Gaumen derart verzaubert. Ein Genuss, den ich kaum mit Worten beschreiben kann. Der Körper, die Struktur ist geprägt von einer delikaten Feinheit, und trotzdem spielt sich hier ein wahres aromatisches Feuerwerk ab. Ein wahrer Steigerungslauf, den uns Nicolas Potel präsentiert. Einfach grandios. (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.