

2021 Vosne-Romanée Les Quartiers des Nuits

Domaine de Bellene
Vosne-Romanée AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 149.00

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: 20

Degustationsnotiz

Die Eleganz in diesem Vosne-Romanée ist einmal mehr atemberaubend schön. Hier präsentiert sich sehr viel Tiefgang, der unter anderem von der kühlen, würzigen Art kommt. Die Reben wurden 1927 gepflanzt und sind somit auch schon fast 100 Jahre alt. Komplexität und Aromenvielfalt in diesem Wein sind unglaublich. Es scheint, als wäre hier alles versammelt. Schwarze Kirsche, Sauerkirsche, Himbeere, Johannisbeere, roter Pfeffer, noble Kräuter und viele florale Aromen. Am Gaumen die pure Feinheit in allen Belangen. Alles wirkt zart und harmonisch, gleichzeitig aber auch kraftvoll und intensiv. Trotz seiner tänzerisch leichten Art zeigt er einen unglaublich langen und würzigen Abgang. Ein kleines Wunderwerk. (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.