

2024 Marsanne

Domaine du Tunnel
St. Péray AOP
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Marsanne ist eine der komplexesten weissen Trauben der nördlichen Rhône und kann ganz grosse Weine hervorbringen. Die kleine Appellation Saint-Péray beweist das immer wieder. Herrlich kühler Auftakt, zugleich elegant und komplex. Duft von gelbem Pfirsich, weisser Nektarine und Quitte, begleitet von Orangenzesten, fein dosiertem Akazienhonig, Anklängen von weissem Trüffel und floralen Noten. Die Mineralität wirkt kühl und präzise. Am Gaumen elegant, mittelgewichtig und klar konturiert, mit frischer, belebender Säure statt opulenter Fülle. Gelbe Steinfrucht und Quitte stehen im Vordergrund, der Honig bleibt dezent. Das Barrique ist sehr gut eingebunden, eher texturgebend als deutlich wahrnehmbar, mit feinem Brioche-Hauch. Langer, geradliniger Ausklang mit würzig-mineralischem Nachhall. Ein Marsanne von Leichtigkeit und Eleganz, trinkanimierend und spannungsreich, deutlich frischer als in warmen Jahrgängen. (pt)

Typ: Weisswein
Land: Frankreich
Region: Côtes du Rhône
Genussreife: Jetzt - 2035
Alkoholgehalt: 13.5% Vol.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Traubensorten: Marsanne
Allergene: Enthält Sulfite
Vino Vario: 18