



Marsannay AOC

Sampagny, Domaine Les Astrelles

Einst belächelt, heute gesucht!

Beschreibung:

Marsannay ist die nördlichste Gemeinde der berühmten Côte d'Or im Burgund – das bei Gourmets in aller Welt geschätzte Dijon ist nur eine gut zweistündige Wanderung entfernt. Früher erreichte Pinot Noir hier oft nicht die optimale Reife, doch das hat sich durch die Klimaverschiebung ins Gegenteil verkehrt, gute Lagen sind hier mittlerweile sehr gesucht. Ein neuer Name in dieser Gegend ist die Familie Chapier, sie erwarb ein Weingut mit altem Rebbestand von keinem geringeren als „Altmeister“ Pierre Naigeon. Wichtiger aber ist der Mann, der ihnen beratend zur Seite steht: Julien Millet, Sohn des Burgundspezialisten Francois Millet, der viele Jahre beim legendären Weingut Comte de Vogue in Musigny wirkte. Unter Juliens Regie steigerte sich das hohe Niveau der Weine noch mal deutlich; nun wird alles biodynamisch an- und ausgebaut, nach langer Maischestandzeit nicht geschönt und unfiltriert abgefüllt. Der Marsannay schimmert rotviolett im Glas, sofort steigt ein zarter Duft nach Kirsche und Johannisbeere in die Nase. Kirsche setzt sich am Gaumen fort, reife Gerbstoffe schaffen eine wunderschöne Textur, Pinot mit grosser Präsenz, dabei aber nicht überextrahiert wirkend, zugleich noch jung und am Anfang seiner Entwicklung. Die Zeiten von unreifen Rotweinen im nördlichen Burgund sind definitiv vorbei – auf alle Fälle bei der Domaine Les Astrelles.

Degustationsnotiz:

Attraktives Granatpurpur, im Duft dominieren roten Beerenfrüchte, Kräuter und Lakritze. Sehr fein und elegant am Gaumen, zugleich aber auch vollmundig, fest und nachhaltig. Sehr schöne und saftige Frucht roter Beeren, Himbeeren, Kirschen und sublimer Kräuterwürze. Ein äusserst schmackhafter Pinot Noir, der, obwohl er jung getrunken werden kann, hervorragend zur Lagerung geeignet ist. Langer Abgang,

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Domaine Les Astrelles

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1173421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.