

Vosne-Romanée Premier Cru Aux Brulées

Pierre André, Côte de Nuits, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	14-16 °C
Servierempfehlung:	Geflügel oder Wildgeflügel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 74

Charakteristik

Der Wein zeigt eine tiefrote Robe mit leicht kupferfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich elegante Aromen von Erdbeerkonfitüre, Veilchen, Kaffee und Wachs. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig, mit holzigen und würzigen Noten sowie Tanninen, die einen unglaublich langen Abgang bieten.

Klima/Terroir

Der Weinberg liegt im Herzen der Côte de Nuits, oberhalb des Dorfes Vosne-Romanée, und zählt zu den fabelhaftesten roten Grands Crus des Burgunds. Der Boden besteht aus Kalkstein, vermischt mit tonhaltigem Mergel. Das Klima "Aux Brûlées" befindet sich auf den Höhen des Dorfes, oberhalb des Grand Cru Richebourg.

Ausbau

Die Weinbereitung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks über 3 Wochen. Nach einer Kaltmazeration bei 8°C und Gärung bei maximal 30°C wird der Wein bei 25°C weiter mazeriert. Anschließend reift er 8 bis 12 Monate, inklusive malolaktischer Gärung, in Eichenfässern, von denen 20% neu sind.

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

