# Henri & Gilles Buisson

## *Beaune rouge AOC*

, 750 ml

France,

9910246035

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Charcuterie mit Lomito de Bellota, Chorizo, Lonzu und Salami**

(Fleisch)

**Filet Mignon, Ratatouille, mit Pimentón gewürztes Püree**

(Fleisch)

**Dinkel-Risotto mit Mascarpone und Pfifferlingen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.06.2023

Information

Der *Beaune* stammt aus Village-Lagen in Beaune von 30 Jahre alten Reben, die auf 220 bis 250 Metern stehen. Nach der Handlese erfolgte die teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve sowie eine Mischung aus *Pigeage* und *Remontage*, also ein Unterstoßen und Überschwallen des Tresterhuts. Die malolaktische Gärung geschah spontan in den Fässern. Der Ausbau lief über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-*Barriques* sowie in *Tonneaux*, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wurde täglich probiert, und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit.

Farbe

leicht transparentes Purpurrot

Nase

Der *Beaune 2021* duftet zunächst vor allem nach Unterholz mit viel trockenem Geäst und Laub. Dann wird man der Frucht gewahr, die sich eher auf der dunkelbeerigen Seite bewegt, Noten von Schwarzkirschen, von ein paar Sauerkirschen und Kirschkernen bietet und zudem auch einen leichten Anflug von Kirschsahne auf dunklem Biskuitboden hat.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot Noir seidiger als erwartet, und es ist tatsächlich eine Wonne, ihn über die Zunge gleiten zu lassen, weil sich hinter der Seidigkeit dann doch mehr Gerbstoff und Struktur versteckt, als man im ersten Moment erwartet. Es ist ein angenehm fester Wein aus Beaune, der Kraft und Substanz bietet, fleischig, saftig und angenehm säuerlich sowie insgesamt pur und geradeheraus wirkt.