Orchis

Quintessence Résonance
AOP Roussette de Savoie

, 750 ml

France,

9910250005

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln auf Selleriecreme mit Haselnussbutter (Meeresfrüchte)

Süßwasserzander mit Topinambur, Bergkräutern und einer feinen Nage (Fisch)

Käseauswahl mit Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie und Chevrotin (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.06.2026

Information zum Wein
Dieser Wein aus der Rebsorte Altesse bzw. Roussette, wie sie meist in den Savoyen genannt wird, stammt aus einem 2,5 Hektar umfassenden Weinberg in Designy Clarafond-Arcine auf 420 bis 480 Metern Höhe mit Jura-Untergrund und Moränenböden der Alpen. Es wurden ganze Trauben gepresst, bevor sich der Trub über 24 Stunden absetzen konnte. Der Most wurde dann in gebrauchte Barriques umgefüllt, wo er gären und ein Jahr lang auf der Vollhefe reifen konnte.
Farbe
helles Strohgelb

Nase
Der *Résonance*, wie der Wein mittlerweile heißt, bietet einen feinen und frischen Auftakt mit alpinem Charakter und Noten von Akazienblüten, Geißblatt und Jasmin, sowie Noten von gelben Zitrusfrüchten samt Zesten, etwas reifer Birne und Patisserie mit leicht gerösteten Nüssen.

Gaumen
Am Gaumen bietet *Résonance* einerseits eine dezent Fülle mit einer reifen gelben Frucht und einer leichten Extrakt- und Hefesüße, Noten von mürben Äpfeln und Birnen, Patisserie und etwas Wollwachs. Andererseits zeigt sich auch hier der alpine Charakter mit seiner Frische und Spannung mit kühleren und herberen Noten von Zitronenzesten, einer reifen, aber präsenten Säure und einer elektrisierender Mineralität. Trotzdem bleibt der Wein gleichermaßen rund und seidig im Charakter, so dass er viele Facetten bietet.