Grand

Côtes du Jura, Cuvée Tradition, Vin de Voile

, 750 ml

France,

9950420016

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kurkuma-Kürbissuppe mit Pistazien und eingelegten Äpfeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Mittelalter Comté und Vacheron Mont d'Or

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen mit Vin de Voile, Pilzen und Crème fraîche

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.12.2023

Information zum Wein

Auch wenn sich das Weingut bei der genauen Zusammensetzung der Cuvée in Schweigen hüllt, so bildet die Basis dieses Weines offensichtlich eine *Cuvée Blanc Tradition*, die meist aus einem Drittel Savagnin und zwei Dritteln Chardonnay besteht. Beide Sorten werden traditionell zusammen im Fass vergoren und ausgebaut. Es ist ein *Vin de voile*, er wird also während der Lagerung nicht mehr aufgefüllt. Allerdings wirkt der Wein deutlich weniger oxidativ als der 2018er *Savagnin vin de voile*. Insofern wurde vielleicht nur sporadisch das Auffüllen unterlassen, und es hat sich nur eine leichte Florschicht gebildet.

Farbe

Goldgelb

Nase

Die *Cuvée Tradition 2018* duftet nach Walnüssen, gedörrten Feigen, Salzzitronen und Salzmandeln. Dazu kommen ein paar gelbe Pflaumen und gelbe, grüne und mürbe Äpfel sowie ein feiner Hauch von Nougat und Marzipan. Man merkt natürlich, dass es *Vin de Voile* ist, aber das Oxydative wirkt dezent.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die *Cuvée Tradition* frisch und saftig mit angenehmem Druck. Es ist ein Wein mit feinem Gerbstoff und seidiger Textur, Kraft und Eleganz mit gelungener Reife in der Frucht. Dazu kommt ein durchaus markanter, aber genau passender Holzeinsatz, der ein wenig Karamell in das Trockene des *Vin de Voile* gibt. Hier gibt es ordentlich Salz und Umami, Nüsse und Mandeln zusammen mit präziser Säure. Ein toller Essensbegleiter.