Du Coulet

Vin de France "Petit Ours Blanc"

, 750 ml

France,

9910207072

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	4.3 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Risotto mit Salsiccia (Schwein)

Pasta mit Fenchelgemüse und Feta (vegetarisch)

Lamm Biryani (Lamm)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Henß:

Am Gaumen zeigt er sich ambivalent. Zum einen steht er füllig im Glas mit reichlich Druck bei hoher Fruchtkonzentration. Das ist warm und einladend. Zum anderen zeigt er sich klar, geschliffen und reintönig. Eine sehr gute Balance aus Dichte und Präzision. Die gelben Früchte hinterlassen deutliche Fußabdrücke. Die rauchigen Anklänge wirken nur dezent im Abgang.

Farbe
Tiefes Goldgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen

Nase
Dies ist ein aromatischer Weißwein, der zunächst nach reifem Saft von Äpfeln, Quitten, Birnen und gelben Pflaumen duftet. Die Frucht verbindet sich dann mit einem leichten Rauch und zerstoßenen Gestein, mit etwas Matcha, Ginster und einer leicht pfeffrigen und an Anis und Süßholz erinnernden Note im Hintergrund.

Gaumen
Der „Kleine Bär“ kleidet den Gaumen ganz mit seiner reifen Frucht aus, die sich aromatisch ähnlich präsentiert wie im Duft. Allerdings stehen hier die würzigen Aspekte von Pfeffer, Süßholz, Anis und Fenchel deutlich stärker im Vordergrund. Der Wein besitzt Fülle und eine südliche Opulenz in Verbindung mit einer geschliffenen Textur. Dazu gibt es eine feine, tragende Säure.