



Jérôme Galeyrand

Fixin "Champs de Vosger"

AOP



, 750 ml



France,



9910248016



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gekräutertes Spitzkohl-Kartoffel-Gratin mit

Gruyère

(Gemüse & Vegetarisch)

Gewürzreis mit Lamm, Hähnchen und

Knoblauchjoghurt

(Fleisch, Geflügel)

Geröstete Auberginen, Tomaten und Tahin

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.06.2023

Information zum Wein

Der *Fixin* stammt aus der unterhalb des Ortes befindlichen Lage Les Champs de Vosger mit leichten sandigen Böden. Aus den 70 Jahre alten Reben erzeugt Jérôme einen Teil der *Sélection massale*. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und daher sehr arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde, weitgehend entrappt, in Tanks vergoren, der Ausbau fand über zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine Dosen von SO₂ oder wenn, dann nur sehr geringe.

Farbe

mittleres Granatrot

Nase

Der *Fixin* wirkt klar und präsent mit einer deutlichen Aromatik von Walderdbeeren, Waldboden und Unterholz mit einigen Spritzern Blutorange. Der Pinot verbindet im Duft eine süße Note mit einer dunklen erdigen Note sowie mit Frische.

Gaumen

Am Gaumen beginnt der *Fixin* mit einer dunklen Frucht, mit Extrakt und Extraktsüße. Das wirkt saftig und charmant. Die Säure steht noch sehr im Vordergrund, ebenso das Dunkelwürzige. Zum Finale hin erscheint der Pinot Noir immer trockener, dafür wird eine Note von Süßholz zunehmend präsenter.