Charlopin Tissier

Pernand-Vergelesses 1er Cru "Sous Frétille" blanc AOC

, 750 ml

France,

9950220010

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Muschelrisotto mit Tête de Moine

(Meeresfrüchte)

Kartoffel-Paté im Blätterteig mit Gruyère

(Gemüse & Vegetarisch)

Tarte Tatin mit Kürbis, Ziegenkäse und Quitten

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.08.2022

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von alten Rebstöcken im Climat Sous Frétille (10,25 ha gesamt) in Pernand-Vergelesses in direkter Nachbarschaft zu Corton. Der Weinberg liegt fast an der Kuppe des Hügels und ist weitgehend nach Südosten ausgerichtet. Die Sonne erscheint dort erst am Mittag, und der Weinberg ist kühler als der Corton, was ihm in den letzten Jahren immer mehr zum Vorteil gereichte. Der Besitz liegt hier bei 0,11 ha. Nach Entrappung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 16 Monate in zigarrenförmigen Fässern (vor allem aus der Manufaktur Atelier Centre France) von 400 Litern mit einem Neuholzanteil von 75 bis 100 % ausgebaut.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Am ersten Tag wirkt der *Sous Frétille* hell, deutlich zitrisch, aber auch laktisch und fast buttrig im Duft. Dazu kommen ein paar leicht geröstete Nüsse und ein etwas rauchiger Ton. Am zweiten Tag hat sich der Wein gesammelt und wirkt deutlich tiefer im Duft mit einem ganzen Obstkorb voller Zitrusfrüchte und Steinobst, ferner mit zerstoßenem Kalk, einem Hauch von Rauch, klassischem Holz und Nüssen.

Gaumen

Der *Pernand-Vergelesses* benötigt aktuell viel Luft, um sich zu sammeln. Wirkt er kurz nach der Öffnung eher buttrig weich und etwas diffus in seiner Aromatik, sammelt er sich mit Luft, wird kraftvoll und komplex mit einer immensen Tiefe und einem fantastisch langen Finale. Dies wird ein maskuliner, zitrischer und gelbfruchtiger, fest gewirkter Wein mit großer Kraft, der überaus klassisch ist und so manchen *Corton-Charlemagne* hinter sich lassen dürfte.