Charlopin Tissier

Aloxe-Corton rouge AOC

, 750 ml

France,

9950220044

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Rucola Salat mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen und Birne (vegetarisch)

Rehrücken mit Apfel Rotkohl und Kartoffel Klößen

Keule von der Gans, kross gebraten mit Ravioli gefüllt mit Maronen

Tasting review

by Christina Hilker on 20.08.2025

Info zum Wein:

Der Wein stammt von Rebstöcken im Climat Petit Vercotes direkt an der D974.Die bewirtschafteten 1,74 Hektar sind geprägt von rotem Lehm und viel Kalkstein. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 50 bis 75% ausgebaut.

(Christoph Raffelt)

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit zarten Mahagoni farbenen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Ein betörender Duft von Waldhimbeere, schwarzer Johannisbeere und süßer Erdbeere strömt beim 2023er Aloxe von Charlopin Tissier aus dem Glas entgegen. Später gesellen sich Aromen von Kastanie, Leder, Kakao und Sojasauce hinzu. Seine reife und charmante Stilistik mutet äußerst reizvoll an und wirkt betörend.

Gaumen:

Auf dem Gaumen wirkt dieser verführerische Pinot mit anklingender Reife geschliffen und zeigt eine feine Fruchtsüße mit einer anregenden Säure und pikantem Gerbstoff. Ein großartiger Wein, der die Kombination mit süßlichen und fruchtigen Komponenten sucht und im Nachhall mit deutlicher Würze endet. Macht im momentanen Stadium schon sehr viel Freude.