

 **Jérôme Galeyrand**

Fixin "Champs de Vosger"

AOP

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910248039

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ofengeröstete farbige Karotten mit Sternanis und Ras el Hanout auf Couscous und Pistazien (vegetarisch)

Lammtajine mit Reis, Backpflaumen und Süßholz (Lamm)

Wild-Frikadellen auf Süßkartoffelpüree mit Blutorangejus (Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

Information zum Wein

Der *Fixin* stammt aus der unterhalb des Ortes befindlichen Lage Les Champs de Vosger mit leichten sandigen Böden. Die in den 1980ern gepflanzten Reben werden zertifiziert biologisch, teils biodynamisch bewirtschaftet. Der Pinot Noir wurde zu 80 % 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 oder wenn, dann nur sehr geringe Dosen von SO₂.

Farbe

mittleres Ziegelrot

Nase

Der *Fixin* präsentiert sich intensiv würzig und ganz anders als die Weine von den kalkgeprägten Böden. Er erinnert an Tabak, Unterholz und Torf in Verbindung mit reifen Walderdbeeren, einigen Schlehen und etwas dunkler Schokolade sowie Bitterorangenesten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot saftig, zugewandt und einladend mit der leichten Süße reifer Beeren und Kirschen. Dazu gibt es Anklänge von Süßholz und herb würzige Noten wie in einem Amaro. Der *Fixin* wirkt offen und geradlinig, reif und rund mit seidigen Tannin und Säuren., mit einer ausbalancierten Fülle und Länge.