



A *Minima rouge* AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910222145

Gamay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von

Leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Rote Bete Gnocchi mit Thymian (vegetarisch)

Blutwurst mit Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Brie de Meaux mit Früchtebrot (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von vom 31.07.2024

Farbe:

Dichtes Violett Rot, Schwarz im Kern, leicht getrübt

Nase:

Der Duft ist mehr als beeindruckend und von saftiger und tiefgründiger Frucht geprägt, schwarze Kirschen, frische Himbeeren, Walderdbeeren und roter Apfel machen den Auftakt. Mit Sauerstoffkontakt treten Pfingstrose, Veilchen, Champignons, Zimt und Süßholz hinzu, nach längerer Belüftung auch Leder und Bitterschokolade. Seine Dichte und Frische ist überaus betörend und animierend.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der 2022er Minima als überaus spannender Wein, der von saftiger roter und dunkler Frucht geprägt ist in Kombination mit viel Mineralität, feiner Salzigkeit und Würze. Ein Wein, wie gemacht für deftige Hausmannsküche und Gerichte mit erdigen Gemüsen, perfekt auch zu Käse.