Jérôme Galeyrand

Bourgogne Pinot Noir "Antonin" AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248036

Pinot Noir/Spätburgunder



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Maitake-Pilze mit geröstetem Topinambur, Haselnuss und Sherry-Jus (vegetarisch)

Schweinefilet vom Mangalitza mit Pfifferlingen und Selleriecreme (Schwein)

Gebratener Aal mit Rotweinschalotten und karamellisiertem Chicorée (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

Information zum Wein
Der *Bourgogne Pinot Noir Antonin* stammt von 0,8 Hektar in Chambolle, Brochon und Gilly-lès-Cîteaux. Im Jahr 2023 erhält der Wein zudem rund 33 % zugekaufte Trauben aus Pommard. Die Weinbergsarbeit ist (seit 2019 zertifiziert) biologisch, teils biodynamisch und sehr arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde zu 85 % entrappt in Tanks vergoren, nachdem die Beeren eine knappe Woche lang kalt mazeriert wurden. Der Ausbau fand 12 bis 16 Monate lang in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit rund 20 % 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 SO_2.

Farbe
tiefes, intensive Kirschrot mittlerer Transparenz

Nase
Der 2023er *Antonin* ist ein Pinot Noir mit einem reifen Bukett von Schwarzkirschen, süßen Pflaumen und Brombeeren, die von Heckenrosen, etwas Unterholz und Zimt begleitet werden. Der Wein wirkt in der Nase offen, üppig und einladend mit feinen Nuancen.

Gaumen
Am Gaumen verfügt der *Antonin* über runde, geschmeidige Tannine mit einer ähnlich reifen Frucht, wobei hier noch Noten von Walderdbeeren und dunklen Himbeeren hinzukommen. Der Pinot wirkt vollmundig und geschmeidig, lang und feinwürzig. Gourmandise!