



Côtes du Jura, Savagnin, Vin de Voile

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Parmesan- und Buchweizen-Kruste (Meeresfrüchte)

Gereifter Comté (vegetarisch)

Miesmuscheln mit Gnocci und Majoran (Meeresfrüchte)

2018, 750 ml

Frankreich, Jura

9950420023

Savagnin

Alkoholgehalt: 15,0 %



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

Information zum Wein

Der Weinberg befand sich seit 2018 in Umstellung auf biologischen Weinbau. Diese wurde 2021 abgeschlossen. 100 % Savagnin-Trauben wurden von Hand gelesen und spontan sowohl in Eichenfässern als auch in temperaturgesteuerten Edelstahlfermentern vergoren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchter Eiche im Keller, wo auch der Vin Jaune lagert. Die Fässer wurden nicht mehr aufgefüllt, sodass sich auf dem Wein eine Flor-Schicht bildete.

Farbe

Goldgelb

Nase

Der *Savagnin vin de voile* 2018 kann eigentlich nirgendwo sonst herkommen, denn aus dem Jura. Der oxidative Ausbau sorgt schon im Duft für Spannung, Noten von Zitronenzesten und Ingwer, grünen Walnüssen, grünen Äpfeln, etwas Torf, Salzzitronen und Anklängen von gereiftem Comté.

Gaumen

Am Gaumen ist in dem *Vin de Voile* eine tiefe Energie und eine elektrisierende Frische spürbar. Der Wein ist frisch und klar, druckvoll und dank der Rebsorte gleichzeitig kraftvoll und füllig, leicht seidig und dicht. Es ist ein knackiger Wein mit nussigen und erdigen Elementen, einer eleganten Textur, saftig zitrischen und herben Noten, viel Jod und Salz mit Präzision und Komplexität.