Grand

Côtes du Jura, Vin de Paille

2015, 375 ml

Frankreich, Jura

9950420013

Chardonnay, Savagnin

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geeiste Aprikosen mit Meringue und Sahne

(Dessert)

Sacher-Torte

(Dessert)

Gebackene Birnen mit Roquefort-Sahne und Walnüssen

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.03.2023

Information zum Wein

Vin de Paille ist Strohwein. Die spät gelesenen Trauben werden also klassisch auf Holz- oder Strohmatten getrocknet, bevor sie vergoren werden. Zugelassen sind dafür die Sorten Savagnin, Chardonnay und Poulsard. Diese werden auch in der Domaine Grand verwendet. Der Wein gärt im Inox, ausgebaut wird er mindestens drei Jahre im Eichenfass, in diesem Falle sogar länger.

Farbe

cognacfarben

Nase

Der *Vin de Paille* duftet reich und intensiv nach Aprikosen und Pfirsichen, klassischer englischer Orangenmarmelade, Kaki, Sternfrucht und getrockneten Feigen in Verbindung mit ein wenig Kastanie, Nougat und Nussmus.

Gaumen

Hat man den Wein am Gaumen, geht einem das Herz auf. Natürlich ist das ein Süßwein, aber die Süße ist durch die markante und zugleich elegante Säure hervorragend gepuffert. Hier findet sich eine tiefe Aromatik, die an Mokka, Nüsse, Muscovado-Zucker, schwarzen Tee und Honig, an reife und kandierte Orangen und Kumquats, Softaprikosen und etwas Ingwer erinnert. Der Wein ist nicht überladen, sondern wohl dosiert in seiner Süße, seiner feinen Würze, der tiefen kandierten Frucht und lebendigen Säurestruktur.