## Chandon de Briailles

# *Corton-Bressandes Grand Cru rouge*

**2017, 750 ml**

**Frankreich, Burgund**

**9910216152**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Doppeltes Kotelett vom Bunten Bentheimer mit Wirsing-Roulade**

(Fleisch, Schweinefleisch, Kohlgemüse)

**Steinpilz-Risotto mit einem Shiitake-Fond (vegetarisch)**

(Pilze und Trüffel, Steinpilze, Risotto, Vegetarische Gerichte)

**Flugente mit Maronenpüree und Sauce rouennaise**

(Ente, Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Information zum Wein:

Die Grand-Cru-Lage Les Bressandes liegt genau auf der Mitte des Corton-Hügels unterhalb von Clos du Roi und Les Renardes. Sie wird zusammen mit dem Clos du Roi als beste Grand-Cru-Lage am Corton-Hügel gesehen. Die 1,12 Hektar sind in vier Parzellen aufgeteilt, und der Boden ist geprägt von Bajocium- und Oxford-Kalk mit Kieseln, Ton und einem hohen Eisenanteil. Der *Corton-Bressandes* stammt von durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, die Trauben wurden zwischen dem 1. und 12. September gepflückt und penibel aussortiert. Der Wein wurde mit einem Anteil von 40 bis 50 % ganzer Trauben vergoren.

Farbe:

transparentes Granatrot

Nase:

Der 2017er Jahrgang des *Corton-Bressandes* zeigt im Duft eine beeindruckende Reife und Saftigkeit. Der Wein wird aktuell von einer dunklen Waldbeerfrucht beherrscht, die sich mit warmen, frisch angepressten Himbeeren und Walderdbeeren vermischt. Im Hintergrund zeigt sich etwas Zimt und Vanille, etwas Baumrinde und Wacholder sowie eine leicht laktische Note und ein Rest Hefe im noch komplett jugendlichen und fruchtbetonten Pinot.

Mund:

Auch am Gaumen zeigt sich die reife dunkle und leicht warme beerige Frucht, die sich mit einer Note von Vanillecrème und feinem Eichenholz vermischt. Kraft, Struktur und Mineralität des Corton zeigen sich brodelnd im Untergrund, spielen aber aktuell noch die Nebenrolle. Das Tannin ist reif sowie formend, und die Säure ist genau darauf angelegt, die volle Frucht zu durchdringen und in Bahnen zu lenken. Für Fruchttrinker ist das derzeit ein herrlicher Moment – sonst weglegen und ein paar Jahre später genießen.