

 **Grand**

# *Arbois, Savagnin "En Guille Bouton"*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Jura

 9950420021

 Savagnin

Alkoholgehalt: 14,0 %



## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

Getrüffelter Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Seezunge (Fisch)

Artischockensalat mit Grünspargele und Mandelkernen (vegetarisch)

Ravioli mit Languste und Vin-Jaune-Butter (Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

## Information zum Wein

100 % Savagnin-Trauben wurden von Hand gelesen und spontan sowohl in Eichenfässern als auch in temperaturgesteuerten Edelstahlfermentern vergoren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchter Eiche.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Der *En Guille Bouton* bietet in 2023 eine duftige und frische Nase, die gleichzeitig Substanz und Tiefe besitzt. Der *Savagnin* erinnert an Quitten, grüne Äpfel, Zitronen samt Kernen und Zesten, etwas Weißdorn und einem Hauch Estragon.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *En Guille Bouton* seidig und elegant. Er besitzt Fülle und kleidet auf angenehme Weise den Mund aus. Gleichzeitig verfügt er über eine saftige und lebendige, präsente und nervige Säure, die für Spannung sorgt. Der *Savagnin* wirkt delikat und besitzt eine wärmende Note sowie eine sehr gute Länge und salzige Intensität mit einem Hauch Kastanie und Mandel im Finale.