



# Volnay-Santenots 1er Cru AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910247056

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %

## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf.

Coq au Vin mit Champignons, Speck und Schalotten.

Auberginen mit Tahini, Granatapfelkernen und frischen Kräutern



# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.08.2025

## Farbe:

in dunkel leuchtendes Kirschrot mit hellen Reflexen, durchzogen von violetten Nuancen und lebendigem Glanz.

## Nase:

Die Nase zeigt eine noble Eleganz, geprägt von der Verbindung aus floraler Delikatesse und feiner Frucht. Zarte Veilchen, Hibiskus und Stiefmütterchen verleihen dem Duft eine seidige Leichtigkeit, die sich mit Süß- und Sauerkirsche, roter Johannisbeere und Cassis verbindet. Ergänzend treten Pflaume, Hagebutte und eine subtile Note von Lakritze hinzu, wodurch der Wein eine ungewöhnliche, würzig-fruchtige Tiefe gewinnt. Der mineralische Kern ist unübersehbar: steinig, kalkig, mit der kühlen Frische nasser Steine, dazu ein Hauch von kaltem Rauch, der eine dunkle, zurückhaltende Eleganz verleiht. Ätherische und würzige Anklänge – schwarzer Pfeffer, Thymian und Liebstöckel – rahmen die Frucht, erdig und würzig ein, doch stets in einer floralen Hülle eingebettet, die dem Wein Leichtigkeit und Feinheit verleiht.

## Gaumen:

Am Gaumen wirkt der Wein straff und zupackend, getragen von einem jugendlichen, mittelfesten Tannin, das den Mundraum klar auskleidet. Die Frucht tritt hier leiser auf als in der Nase, hell, zurückhaltend, fast zaghaft im Hintergrund – ein bewusstes Understatement, das Raum für Struktur lässt. Die Würze tritt deutlicher hervor: Pfeffer, Kräuter und erdige Nuancen geben dem Wein Profil, während eine präzise, elegante Säure ihn in die Länge streckt. Noch ist er kompakt, dicht und von seiner Jugend geprägt, mit einem deutlichen Bedürfnis nach Luft und Reifezeit, um sein volles Potential zu entfalten. Doch schon jetzt überzeugt er durch sein Spiel aus floraler Eleganz, saftiger Säure und griffigem Tannin – ein Wein, der seine kühle Herkunft mit Klarheit und Tiegang ins Glas bringt. Es gelingt hier exemplarisch gut, schokoladige Assoziationen in einem, Pinot Noir zu generieren, ohne Kontrollverlust in Bezug auf Spannung und Präzision zu verzeichnen – Bravo! Im Nachhall bleibt er feinfruchtig, durchzogen von leichten Pfefferakzenten und einem mineralisch-eleganten Ton, der seine Entwicklungskraft andeutet.