

 **Grand**

Château-Chalon "En Beaumont" Vin de Voile

 2016, 620 ml

 Frankreich, Jura

 9950420017

 Savagnin

Alkoholgehalt: 15,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bresse-Huhn à la crème au vin jaune
(Geflügel)

Bündner Nusstorte
(Dessert)

Reifer Comté
(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.12.2023

Information zum Wein

100 % Savagnin aus Château-Chalon En Beaumont. Der Weinberg befand sich zum Zeitpunkt der Lese noch vor der Umstellung auf biologischen Weinbau, der biologische Weinbau wurde aber in 2015 begonnen. Die Trauben wurden von Hand gelesen. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks, der Ausbau im Eichenfass unter der Florschicht.

Farbe

helles Bernstein

Nase

Der AOP Château-Chalon Vin Jaune präsentiert sich so intensiv, wie es seine Farbe vermuten lässt. Er duftet nach grünen Walnüssen, Mandeln, Torf und Asche, gepaart mit Bitterorangen und Grapefruitschale, Jod und etwas gelbem Curry.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *En Beaumont* lebendig und jung, cremig und üppig mit Extraksüße und Gerbstoff einerseits; trocken, druckvoll und tänzelnd andererseits. Auch hier findet man Walnüsse und auch leicht geröstete Haselnüsse, zudem Safran, kandierte Ingwer, wiederum Jod und viel Salz, Zitronenschalen und Äpfeln und Apfelschalen. Der *En Beaumont* ist ein durchgegorener, oxidativ ausgebauter, trockener und doch cremiger, einladender, quicklebendig wirkender Wein voller Spannung und Tiefe am Anfang seines Lebens, das Jahrzehnte überdauern kann.