



**Jean-Marc & Thomas Bouley**

# *Volnay AOC*



2021, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910226031



Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:**

13,0 %



## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Reh mit Roter Bete, Olive, Kirsche und Lakritze**

(Wild)

**Rebhuhnfrikassée mit Steinpilzen**

(Wildgeflügel)

**Risotto mit geröstetem Wurzelgemüse und Genmai**

**Miso**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.05.2024

## Informationen zum Wein

Der Pinot Noir stammt aus fünf Parzellen von insgesamt zwei Hektar in Volnay am unteren und oberen Hang. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 34 Jahren. Die Böden sind tiefgründig, tonhaltig und liegen auf einem Kalksteinsockel. Die Trauben wurden dieses Jahr vollständig entrappt. Die Gärung erfolgte in offenen Gärständen, der Ausbau über 18 Monate in Barriques. Der Anteil an neuem Holz betrug 25%.

## Farbe

tiefes Granatrot, leicht durchscheinend

## Nase

Die Nase des *Volnay Village 2021* ist frisch, leicht hefig (mit sehr feiner Süße) und erinnert an Berberitze und Cranberry, etwas Sauerkirsche und Süßkirsche, dazu einige ätherische Noten. Der Wein verrät den Jahrgang nicht, wirkt aber fein und elegant.

## Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Volnay Village* saftig und lebendig mit einer deutlichen, aber gut eingebundenen Säure und einem herben Abgang, der noch etwas reifen sollte. Die Geschmeidigkeit, die feine Extraktsüße, die lebendige Frucht und die elegante Textur machen den Volnay jedoch zu einem äußerst attraktiven Wein.