

# Dominique Derain

## *Saint-Aubin rouge 1er Cru "Le Puits"*

 2017, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910221036

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



### Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Rotkohlsuppe mit Creme Double, Croutons und  
Orangenöl (vegetarisch)**

(Suppen & Consomées, Kohlgemüse, Vegetarische  
Gerichte)

**Zander auf deftigem Schälerbsen Ragout mit  
Liebstöckel-Schaum**  
(Fisch, Zander, Hülsenfrüchte)

**Gefüllter Schweinefuss (Zampone) auf  
Linsengemüse**  
(Fleisch, Schweinefleisch, Hülsenfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 15.03.2019

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen zugänglich mit offener Ansprache: Die Frucht in Reih und Glied, das Framing übernehmen reife, feinkörnige Gerbstoffe. Die frische Säure legt den Takt vor und ist gustatorisch ummantelt von feinem Grip, der für rasanten Trinkfluss sorgt. Er liebt es geräumig, baut guten Druck am Gaumen auf und ist dennoch kein Dampfplauderer, sondern hält sich vornehm zurück, den Service mit den Speisen fest im Visier.

Farbe:

Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase:

Der 2017 Les Puits Saint-Aubin 1er Cru der Domaine Derain ist ein freundlicher Gesprächspartner. Er zeigt sich offenherzig, plaudert von reifem Lesegut und belegt seine Aussagen durch satte Cassis und Kirscharomen. Er balanciert sie mit zarten ätherischen Noten nach Sandelholz, unterlegt sie vegetabil mit etwas Buchsbaum und einer halben Drehung aus der Pfeffermühle. Terroir, so sagt er, sei ein wichtiges Thema, das er mit Aromen nach Graphit veranschaulicht, bis der Service wohlwollend nachschenkt.

Mund:

Am Gaumen zugänglich mit offener Ansprache: Die Frucht in Reih und Glied, das Framing übernehmen reife, feinkörnige Gerbstoffe. Die frische Säure legt den Takt vor und ist gustatorisch ummantelt von feinem Grip, der für rasanten Trinkfluss sorgt. Er liebt es geräumig, baut guten Druck am Gaumen auf und ist dennoch kein Dampfplauderer, sondern hält sich vornehm zurück, den Service mit den Speisen fest im Visier.