

DOMAINE PASCALE RION DELHAUTAL

Vosne Romanée AC

1er Cru Les Beaux-Monts Burgund rot



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Pascale Rion Delhotal
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen aus der namensgebenden 1er Cru-Einzellage, welche direkt über der Lage "Aux Brûlées" liegt und an "Flagey-Echezeaux" grenzt. Tänzerisches Nasenbild mit Aromen von roten und schwarzen Kirschen, roten Beeren und saftigen Pflaumen, floral-würzig umrahmt mit Noten von Pfingstrosen, "süssen" Kräutern und zarten, mineralischen Grafit Spuren. Auch am Gaumen zeigt sich eine mineralische Würze, mit schöner, saftiger Frische und stoffiger Frucht, dabei aber samtig und elegant bleibend.

Empfehlung

Mit seiner eleganten Art begleitet er wunderbar etwas feinere Gerichte, etwa Bresse-Huhn mit Morchelsauce, gebratenes Kalbsfilet mit Kornel-Kirschen oder Seeteufel Medallions im Schinkenmantel mit Rotweibutter.

Produzent

Eine noch ganz junge Domaine, jedoch mit alten Wurzeln, hervorgegangen durch die Aufspaltung der bekannten Domaine von Daniel Rion an seine diversen Kinder. Wie so oft in Frankreich führte das umstrittene und in Teilen auch absurde Erbrecht, zu Komplikationen und Streitigkeiten, so dass die endgültige Einigung erst im Sommer 2022 erzielt wurde und die einzige Tochter nun Ihre Weine offiziell unter dem Namen Pascale Rion Delhotal vermarkten kann. Pascale Rion ist eine leidenschaftliche, aber auch bedachte Winzerin. Sie beleuchtet einen sorgfältigen Weinbau, der das Terroir enthüllt und bewahrt. Sie fördert die Vielfalt der Böden durch nachhaltigen, schonenden Umgang mit Ressourcen, möglichst im Einklang mit und für die Natur. So wird der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, wo immer es geht, reduziert und vermieden, um eine natürliche, intakte Pflanzen- und Tierwelt in ihren Weinbergen zu erhalten und Biodiversität zu fördern. Die Weinbereitung erfolgt mit demselben großen Respekt. Jede Lage wird so behandelt, dass ihre besonderen Eigenschaften zur Geltung kommen. Traditionelle Weinbereitungstechniken werden mit modernen Innovationen kombiniert, um das Beste aus den Trauben herauszuholen und gleichzeitig ihre

ursprüngliche Reinheit zu bewahren. Die Gärung erfolgt hauptsächlich mit einheimischen Hefen, was dazu beiträgt, die Eigenständigkeit und Typizität der Weine zu unterstreichen.