

DOMAINE DE L'ARLOT  
Nuits St. Georges AC  
1er Cru Clos des Forets Saint Georges Burgund



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine de l'Arlot</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 93-95, Jasper Morris 91-94

Stolze 7.2ha gross ist diese Monopol-Lage von Arlot, welche zum Teil mit rund 70-jährigen Reben bestockt ist. Ausgebaut wird der Wein erst 15 Monate in Barriques - davon rund 50% Neu - und anschliessend noch drei Monate im Tank. Das Bouquet öffnet sich mit Aromen von roten und blauen Beeren, Pflaumenkompott und einer Spur von Cassis, würzig unterlegt mit Noten von Garrigue-Kräutern, getrockneten Rosenblüten und etwas Tabak. Am Gaumen straff, mit noch fordernder Gerbstoff Struktur, dabei aber gleichzeitig anmutig, mit saftiger Frucht und guter Frische im eleganten Finale.

### **Empfehlung**

---

Ausgezeichnet zu einem saftigen Lamm Gigot aus dem Ofen, mit Kräutern und Knoblauch, oder zu gebratener Entenbrust mit orientalischen Gewürzen. Toll auch zu langsam geschmorten Rinder Rouladen, mit Kartoffelstock und Speck-Bohnen.