DOMAINE PASCALE RION DELHAUTAL

Vosne Romanée AC
Le Village Burgund rot



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine Pascale Rion Delhautal**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben stammen von verschiedenen Lagen der Gemeinde Vosne-Romanée. Ausgebaut in Barriques, wovon in diesem Jahr rund 15% neu sind. In der Nase zeigen sich Aromen von Waldbeeren, roten Kirschen und getrockneten Cranberries, unterlegt mit Noten von Unterholz, Mandelblüten und einem Hauch von schwarzem Trüffel. Am Gaumen mit griffiger Struktur, wiederum saftig-frische Frucht zeigend und zart mineralischer, feinherber Würze im langen Finale.

Empfehlung

Toll in Kombination mit zart geschmorter Lammhuft mit Pilzen oder zu Fasan im Speckmantel mit gebratenen Feigen. Wunderbar auch zu französischen Käsespezialitäten wie etwa Epoisse oder L`Ami du Chambertin.

Produzent

Eine noch ganz junge Domaine, jedoch mit alten Wurzeln, hervorgegangen durch die Aufsplittung 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 Delhautal 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.