

DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS

Pernand Vergelesses AC rouge Burgund rot



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Rollin Père et Fils
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Pinot Trauben stammen grösstenteils von über 40.-jährigen Reben, aus verschiedenen Parzellen innerhalb der Pernand-Vergelesses Lagen. Ausgebaut wurde der Wein für rund 12 Monate in Barriques. Würzig, ätherisches Nasenbild, mit Aromen von roten Beeren, Weichseln und etwas Pflaume, dazu florale Noten von blühenden Kräutern, umrahmt mit dezent mineralisch-rauchigen Tönen. Am Gaumen saftig, mit guter Frische, wiederum rotbeurig, mit feiner Gerbstoff Struktur und dezent herb-würzigem Touch im Finale.

Empfehlung

Perfekter Begleiter zur Burgunder Spezialität "Oeufs en Meurette" oder auch zum "Boeuf Bourguignon". Toll aber auch zu würzigem Käsekuchen, zu Wildgeflügel und Pilzgerichten.

Produzent

Simon Rollin trat 2003 als Winzer in das Weingut ein, welches er heute zusammen mit seiner Frau Caroline nun in vierter Generation führt. Ihren Ursprung fand die Domaine mit seinem Urgrossvater Raymond, der als erster Weinberge in seinem Heimatdorf Pernand Vergelesses kaufte. Indes war es erst Grossvater Maurice, welcher 1955 mit der Herstellung und Abfüllung von Weinen aus dem Familienbesitz begann. Das Ziel der Beiden ist, das erhaltene traditionelle Know-how mit der Modernität der heutigen Technologien in Einklang zu bringen, immer mit Respekt gegenüber der Natur, für die Trauben und somit letztlich für die daraus gekelterten Weine. Die 14 Hektar Weinberge in ihrem Besitz, werden auf nachhaltige Weise gepflegt, wobei ein perfektes Gleichgewicht zwischen ökologischem Weinbau und gesundem Terroir geschaffen wird. Ziel ist es, jeder Weinbergsparzelle die Möglichkeit zu geben, ihre eigenen Eigenschaften je nach Umweltbedingungen und Jahrgang frei zum Ausdruck zu bringen. Auch im Weinkeller erfolgt die Weinbereitung mit möglichst geringen Eingriffen und Interventionen. So wird auch Schwefel nur in minimalen Mengen zugesetzt. Das Ergebnis sind authentische, Sorten- und Lagen typische, schmackhafte Weine.

