

Bourgogne Côtes d´Auxerre »Corps de Garde« Rouge

Domaine Goisot

Der wichtigste Wein der Domaine. Biodynamisch produzierter Pinot Noir von drei Parzellen mit bis zu 70 Jahre alten Rebstöcken auf den Kalkstein-Hängen der kaum bekannten »Côtes d´Auxerre« im nordwestlichsten Zipfel Burgunds. Es ist jener Boden aus dem Zeitalter des Kimmeridgien, der den Chardonnay im wenige Kilometer entfernten Chablis erst zu dem macht, was er ist: Chablis.

Guilhem Goisot entrappt die Trauben und extrahiert sie ohne mechanische Beeinflussung, um die reichlich vorhandenen Gerbstoffe so schonend wie möglich aus den Beerenschalen zu lutschen. Damit die Gerbstoffe schon während der Gärung polymerisieren können, vergärt er den Most in oben offenen Holzfässern mit viel Sauerstoff, aber ohne Schwefel. Nach der Gärung baut er den Wein zwölf Monate in 300-Liter-Fässern aus, von denen 20% neu sind. Schlank betritt der Wein den Mund. Kaum spürbare Säure zieht ihn seidig kühl und frisch über die Zunge. Dunkle Kirschen kommen ins Spiel, ein Hauch von Anis und getrockneten Sommerkräutern, warmer Mohn. Saftig würzig entfaltet er seine Intensität im Mundgefühl. Die Gerbstoffe sind körnig präsent, brauchen noch ein wenig Zeit, um jene Finesse zu entwickeln, mit der sie in wenigen Jahren begeistern werden. Geduld also. Immerhin zeigt der Wein schon heute, was wir morgen von ihm erwarten können. Es war dieser »Corps de Garde«, der Familie Goisot vor vielen Jahren den Ruf als Geheimtipp unter den Winzern Burgunds bescherte.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | Keine Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.65

0,75l
FBU24906

K&U
www.weinhalle.de