

Explosive Frische am Gaumen.



Rotwein · Frankreich · Burgund · Côte de Nuits · Nuits-Saint-Georges

Domaine Michèle & Patrice Rion, Clos St. Marc

2016

Clos St. Marc, Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC rouge

CHF 125.00

- Frankreich
- Pinot Noir
- 2028 bis 2055
- 16 - 18°C
- 75cl (CT-6)
- FRA.247665.2016
- Enthält Sulfite
- ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Gegenüber dem Clos des Argilières kommt der Clos Saint-Marc etwas zarter und feiner daher. Er glänzt mit einer enormen Eleganz und seinem Tiefgang. Eine dominierende schwarze Frucht mit einer kühlen Aromatik prägt das Duftbild. Am Gaumen dann diese explosive Frische mit noblen, saftigen, schwarzen Fruchtaromen. Nach und nach setzt sich die Gewürzaromatik durch und füllt den Gaumen aus. Der Wein zeigt Biss und Zug und eine unglaubliche Länge.

Infos zum Produzenten

Das Weingut wurde 1990 von Michèle und Patrice Rion gegründet mit damals lediglich einem Hektar Reben, heute umfasst es 5,5 ha Reben. Bis zum Jahr 2000 vinifizierte Patrice die Weine der Domaine Daniel Rion. Als Qualitätsfanatiker musste er einen eigenen Betrieb aufbauen, um seine Ideen verwirklichen zu können. Naturnahe Bewirtschaftung der Rebberge unter Verwendung von ausschliesslich biologischen Mitteln, kleine Erträge und eine präzise Selektion von perfekt reifen, gesunden und dickschaligen Trauben sind die Basiselemente, um grosse Weine zu erzeugen. Mit traditionellen, möglichst schonenden Methoden werden die Weine gekellert und ausgebaut. Das klingt alles wenig spektakulär, aber Patrice Rion stellt auch niemals sich selber oder irgendwelche revolutionäre Methoden in den Vordergrund. Er will ganz einfach das möglichst unverfälscht in die Flasche bringen, was die Natur auf den verschiedenen so einzigartigen Terroirs im Burgund an Köstlichkeiten gedeihen lässt. Wir sind eigentlich der Meinung, dass unser Burgunder-Sortiment sehr hochwertig und umfangreich ist. Wir wollten es eigentlich nicht noch erweitern. Dass wir trotzdem immer

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

mal wieder auch Betriebe besuchen, die nicht in unserem Sortiment sind, ist reine Neugier und soll lediglich der Horionterweiterung dienen. Aber was sollen wir tun, wenn uns Weine wie diese auf Anhieb dermassen ins Herz gehen, dass wir nicht daran vorbei kommen? Nur einige Flaschen für unsere Privatkeller kaufen und sie unseren Kunden vorenthalten, wäre doch auch nicht fair