



Racine

Lafon & Chamoissier

Anbaugebiet: Frankreich / Pays d'Oc IGP

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Betontanks und teilweise Eichenholzfässer

Charakteristik: Jahrgang 2020

Die Farbe ist ein helles, transparentes Rubinrot. Die Aromen sind geprägt von einladenden Beerennoten, wie Erdbeeren, Himbeeren, Preiselbeeren und Johannisbeeren. Der Körper ist filigran und elegant gebaut und mit einem geschmeidigen, leicht cremigen Geschmack versehen. Zudem wird er von einem zarten Tannin und einer schön eingebundenen, saftigen, mineralisch ausklingenden Säure getragen. Ein fruchtiger, subtiler, leckerer und süffiger Wein aus dem Süden Frankreichs.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt zu kalten Platten mit Schinken und zu Gerichten der klassischen, französischen Küche wie Pasteten und Terrinen, sowie Geflügel und Kaninchen an leicht cremigen Saucen. Wer es vegetarisch vorzieht, genießt ihn zu gegrillten Spargeln, Frühlingsgemüse oder ganz traditionell zu Ziegenkäse.

Bruno Lafon hat sich einen Namen für die Herstellung von hochwertigen Burgunderweinen gemacht. Als Sohn des legendären Weinguts Comte de Lafon wurde ihm in dieser Hinsicht vieles in die Wiege gelegt. Er entschied sich aber die Produktion von Burgunderweinen seiner Familie zu überlassen und zog schon vor vielen Jahren in den Süden Frankreichs, präzise in die Weinbauregion von Limoux, wo er seine Passion für den Pinot Noir weiterleben konnte. François Chamoissier gesellte sich als Partner für diesen Wein dazu. Er ist ein hervorragender Weinkenner, Degustator und Repräsentant vieler, renommierter Weingüter Frankreichs.

