



Pinot Noir

Domaine des Carlines

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Jura AOP

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wurde im Holzfass ausgebaut und unfiltriert in Flaschen gefüllt.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Der Wein präsentiert sich mit einer schönen, eher blassen, rubinroten Farbe. In der Nase präsentieren sich ausgeprägte, saubere und einladende Düfte von Himbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren und roten Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt sich ein eleganter, finessenreicher Körper mit einer cremigen Textur und einem dezenten Tannin. Ein spannender und gleichzeitig bekömmlicher Pinot Noir aus dem französischen Jura.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Wein lässt sich sehr gut mit gebratenem Thunfisch, gegrilltem Geflügel mit Erbsenreis oder Kalbsmedaillons mit jungem Frühlingsgemüse kombinieren. Aber auch zu einer kalten Platte oder zu Jambon Persillé passt er ausgezeichnet.

Gegründet wurde die Domaine des Carlines Ende 2015. Der im Jura geborene Patrick Ligeron und seine Frau Sophie, die schon seit langem in der Weinbranche tätig ist, haben seit Jahren nach einer Möglichkeit, ein eigenes Weingut zu gründen, Ausschau gehalten. Fündig wurden sie im kleinen Dorf Menétru-le-Vignoble in der Appellation Château-Chalon. Gestartet sind sie mit 5 Hektaren Rebfläche, doch bereits 2018 konnte sich das Paar weitere 6 Hektaren sichern. Die bis zu 45 Jahre alten Rebstöcke werden nachhaltig bewirtschaftet. Das Ziel der Ligerons ist es in naher Zukunft auf Bio umzustellen.

