

Domaine Faiveley

Frankreich

Burgund



Pommard 1er Cru Les Rugiens 2018

Weingut

Mit an die 140 Hektar gehört die Domaine Faiveley mit zu den größten Häusern im Burgund. Und eigentlich ist es auch mehr als "kleines" Weingut zu betrachten, denn hier macht man, anders als bei anderen großen Domaines oder Handelshäusern wie z. B. Jadot, Latour oder Potel, die Traubengut, bzw. Weine zukaufen, praktisch ausschließlich Weine von eigenen Trauben. 1825 gegründet, stieg die Qualität und Bedeutung mit jedem Stabwechsel an die jüngere Generation. Heute wird es von Erwan Faiveley geleitet.

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	4.80 g/l
Säure:	7.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorten:	Pinot Noir

Ausbau

Kleines Holzfaß

Sensorik

Dunkles Burgunderrot, reife Kirschen und viel dunkle Beeren, Lakritz und etwas Leder, vollfruchtig und saftig mit Schmelz und Power

Passt gut zu

Rehrücken mit Morcheln, geschmorte Lammschulter

Lagerfähig

20 Jahre

Tipp

Die Pommard-Weine gelten als die dichtesten und schmelzigsten Roten im Burgund. Auch der 1er Cru Faiveleys macht hier keine Ausnahme. Es ist sicher der "molligste" unter den Weinen dieses Topp-Winzers, voller Frucht und Beerenduft in der Nase, und dieses schmelzige Gefühl findet sich dann auch am Gaumen wieder. Für Burgund-Puristen sind diese Weine oft zu "fett", alle anderen können sich an dieser wunderbaren Saftigkeit aufs Feinste erfreuen.