

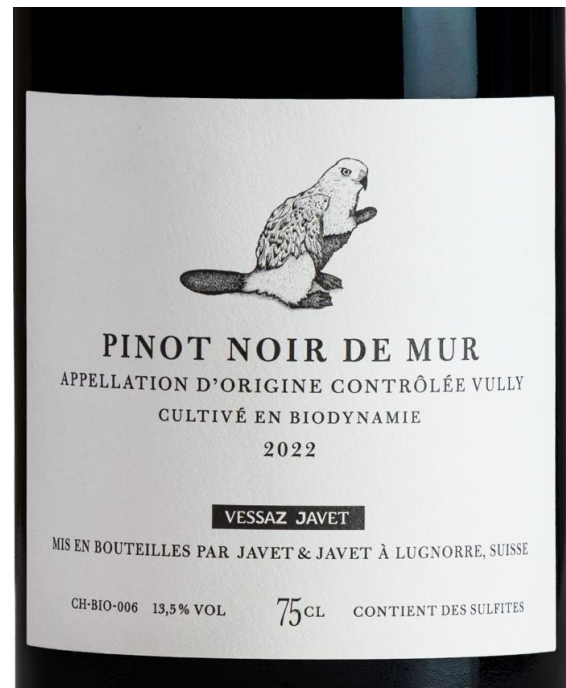


PINOT-NOIR-TEAMWORK AM VULLY

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Zwei Winzer spannen für ein besonderes Produkt zusammen. Christian Vessaz (Cru de l'Hôpital, Prats) und Etienne Javet, Lugnorre). Beide besitzen alte Pinot Noir-Reben (30, 40, 50 Jahre) auf einem ganz besonderen Terroir in der Gemeinde Mur. Die besten Barriques aus deren Produktion wird für diese Cuvée selektioniert und 18 Monate darin ausgebaut.

2022 Pinot Noir de Mur, Vessaz-Javet, Vully: (CHF 92). Produktion: ca. 1'000 Flaschen. Mittleres Rubin, aufhellender Rand. Feinwürziges und zart kräutriges Bouquet, wirkt frisch und zeigt Nuancen von Waldhimbeeren, Kirschen, Rosenpfeffer und Thymian. Sehr vielschichtig und delikat. Im zweiten Ansatz; Lakritze und dunkle Rauchnoten. Samtig-saftiger Gaumen, zeigt sich rotbeerig im Extrakt, fein stützende, Länge machende Säure, elegant, aromatisch ausklingendes Finale. Momentan wirkt er noch zurückhaltend und wird auch in seiner vollen Reife eher auf Finesse und Eleganz setzen. Genau so wie man es von einem «Vieille Vignes» erwartet. Ein Vully-Pinot-Noir für bedächtige Mussestunden. 19/20 2028 - 2040



Erst die zweite Auflage nach dem 2018er.

Bezugsquellen:

www.cru-hopital.ch / www.javet-javet.ch