



**ZWEIFEL**

1898

## VOSNE ROMANÉE

AOC Vosne Romanée  
Nicolas Potel  
2023



**CHF 84.00** 75cl

Das Familienunternehmen Boisset hat sich seit seiner Gründung 1961 zu einem respektablen Weinimperium entwickelt, mit Gütern in ganz Frankreich und in Kalifornien. Ihrer Herkunft Burgund sind die Boissets immer treu geblieben. Mommessin (Beaujolais) und Nicolas Potel (Côte d'Or) gehören zu ihrem Burgunder Besitz, beides erstklassige Häuser. Beide vermeiden einen uniformen Hausstil. Jede Lage soll ihren eigenen Charakter im Wein mit Eleganz und Selbstverständlichkeit und ohne maskierenden Holzeinfluss zum Ausdruck bringen was nichts anderes ist als der uralte burgundische Terroirgedanke.

### Herkunft

Die Weinberge erstrecken sich über etwa 165 Hektar. Vosne-Romanée, die Perle in der Mitte der burgundischen Kette, wie sie der Schriftsteller Gaston Roupnel beschrieb, ist die Appellation im Süden der Côte de Nuits, deren Grand Crus zu den

### Traubensorten

100% Pinot Noir

### Vinifikation

Handlese. Die Beeren werden dann entrappt, abgebeert und kommen mit Hilfe der Schwerkraft im Tank für die Maische. Die Maischegärung dauert 20 bis 25 Tage. Traditionelle Vinifikation mit einer 5- bis 6-tägigen kalte Hautmazeration bei 8-10 °C.

### Degustationsnotizen

Tiefes Purpurrot. Ausdrucksvoll mit Aromen von reifen roten und schwarzen Beeren, Gewürzen, Pfeffer, elegante Noten von Leder, Erde und Vanille unterstrichen von Rösttönen, die von einer unglaublicher Komplexität zeigen.

### Geniessen zu

Wildstückchen, gebratener Entenbrustfilets mit grünem Pfeffer, Rinderbraten, einer gesalzenen Lammkeule aber auch zu reifen Käsesorten aus Kuhmilch.

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch