

ALOXE-CORTON ROUGE LES COMBES 2023



Boudier, Jean-Baptiste, Burgund Côte de Beaune

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Schwarze Joha.
Himbeere
Lakritze
Veilchenblüte
Gewürznelke
Zedernholz

ANLASS

Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

Pinot Noir /
Spätburgunder
Weinberg "Les Combes"

spontane Gärung
Verzicht auf Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils neues
Barriquefass

Der Aloxe Corton Rouge Les Combes von der Domaine Jean-Baptiste Boudier ist ein kraftvoller Premier-Cru aus dem Herzen der Côte d'Or, der auf beeindruckend klare Weise Mineralität und Herkunft zum Ausdruck bringt. Die Trauben stammen aus der Lage Les Combes – einer tiefgründigen, steinigen Talsole auf 245 m Höhe, deren feine braune Lehm Böden und gut drainierende Alluvialstruktur den Wein mit natürlicher Frische versorgen.

Nach sorgfältiger Handlese und zweimaligem Sortieren folgt eine sanfte, lang andauernde Pressung und eine spontane Vergärung mit den natürlichen Hefen des Terroirs – ganz ohne Schwefelzusatz. Der Ausbau erfolgt über 14 bis 20 Monate in französischen Eichenfässern, von denen 15 bis 25% neu sind. Vor der Abfüllung gibt es keine Schöpfung, nur bei Bedarf eine minimalste Filtration – alles perfekt abgestimmt auf den natürlichen Charakter dieses Weins.

Im Glas zeigt sich der Aloxe-Corton Rouge Les Combes in leuchtendem Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von dunkler Kirsche, Waldhimbeere und schwarzer Johannisbeere, unterlegt von Gewürznoten wie Lakritze, dezente Röstnoten und einem Hauch Waldboden. Am Gaumen wirkt der Wein kraftvoll und kompakt, mit feinkörnigen Tanninen, lebendiger Säure und einer kühlen, mineralisch geprägten Struktur. Der Abgang ist lang, präzise und von frischer Eleganz getragen.

Der Aloxe-Corton Rouge Les Combes harmonisiert hervorragend mit geschmortem Rind, Lammbraten, Wildgeflügel und gereiftem Käse – und bietet ein spannungsreiches Burgunder-Erlebnis, das Eleganz, Kraft und Mineralität auf hohem Niveau verbindet.