

# FIXIN ROUGE VIEILLES VIGNES 2023



Naddef, Michel, Burgund Côte de Nuits

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Rote Kirsche  
Himbeere  
Erdbeere  
Veilchenblüte  
Nasse Erde  
Rauch  
Gewürznelke

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2043  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
feine Holznote  
trocken

## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

### Gärung Lagerung

spontane Gärung  
teils neues  
Barriquefass



Der Fixin Rouge Vieilles Vignes von Michel Naddef ist ein charaktvoller Pinot Noir vom nördlichen Teil der Côte de Nuits. Die Appellation Fixin, direkt südlich von Marsannay und nördlich von Gevrey-Chambertin gelegen, ist bekannt für strukturierte, langlebige Weine mit kühler Frucht und mineralischer Tiefe. Die Trauben stammen aus steil gelegenen, ertragsarmen Hanglagen mit flachgründigen Böden. Die Reben wurden teils in den frühen 2010er-Jahren gepflanzt, wobei der Gesamteindruck von Konzentration und Reife geprägt ist – ein Fixin mit Ausdruck und Herkunft.

Nach der selektiven Handlese erfolgt eine temperaturkontrollierte Maischegärung, bei der ein Teil der Trauben als ganze Beeren (ca. 20–30%) vergoren wird, um Struktur und Frische zu fördern. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichenfässern, wobei der Neuholzanteil bewusst moderat gehalten ist (rund 20%), um den Fokus klar auf die Frucht und die feine Würze des Weins zu lenken.

Im Glas zeigt sich der Fixin Rouge Vieilles Vignes in strahlendem Rubinrot. Die Nase öffnet sich mit Aromen von reifen roten und schwarzen Kirschen, zarten floralen Noten und einem Hauch feiner Eichenwürze. Am Gaumen ist der Wein mittelgewichtig, ausgewogen und elegant, mit feinkörnigen Tanninen, lebendiger Säure und einer klaren, mineralisch geprägten Struktur. Der Abgang ist lang, geschliffen und hinterlässt einen frischen, eleganten Eindruck.

Der Fixin Rouge Vieilles Vignes passt hervorragend zu Wildgeflügel, Ente, Rind in Burgundersauce oder Pilzgerichten – ein vielschichtiger Pinot Noir, der Terroirtiefe mit feiner Struktur und burgundischer Noblesse verbindet.

# MICHEL NADDEF

2024 ist ein ganz besonderer Meilenstein für Michel Naddef. Er bringt jetzt zum ersten Mal Weine unter einem komplett eigenen Label heraus. Bis hierhin war es natürlich schon viel Arbeit! Gestartet ist er mit dem Jahrgang 2022. Die Trauben dafür hat er nicht selbst angebaut, es sind also sogenannte Négoces-Weine. Doch Michel setzt dort und auch beim Ausbau auf die allerhöchsten Standards. Immerhin handelt es sich dabei um einen Premier Cru und einen Grand Cru! Sein Ziel: Exzellenz und Terroir auf ein ganz neues Level bringen. Dafür setzt er auf speziell für ihn gefertigte Fässer – seine Geheimzutat quasi. Das Ergebnis hat es in sich! Der Gevrey Chambertin Premier Cru Les Champeaux und der Mazis Chambertin Grand Cru tragen nicht nur die Handschrift von Michel, sondern auch die der Côte de Nuits. Sie haben beide enormes Reifepotenzial, Sie sollten also mit dem Genuss noch etwas warten. Wir freuen uns, dass wir Michel hier von Anfang begleiten können und sind gespannt, wie sich sein Weg weiter entwickelt!

Neben diesem ganz eigenen Projekt führt Michel Naddef zudem das Erbe seines Vaters weiter. Er ist mittlerweile der Verantwortliche der Domaine Philippe Naddef und prägt auch diese Weine maßgeblich. Mehr dazu und die Weine finden Sie [hier](#).