

Saint Jean Du Barroux

La Montagne AOC

 , 750 ml

 France,

 9910211075

 ..

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Seeteufel mit geräuchertem Paprika-Coulis

(Fisch)

Gedämpfte Petersilienwurzel, mit Balsamico-Essig

glasiert Rucola-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Ofenfenchel mit Orange, Olive und Kapern

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 01.04.2024

Info:

Die kühlen Winde und Nächte am Mont Ventoux sind ein Trumpf für diesen Wein.

Die Cuvée besteht aus Grenache Blanc, Clairette und Bourboulenc. Der Winzer Philippe Gimel zieht hier einen Vergleich zu den besten Weißweinen Südfrankreichs und ist von der Langlebigkeit seines Weines überzeugt.

Bei 20hl/ha wurde geerntet.

Der gesamte Ausbau findet im Edelstahltank statt.

Farbe:

Strahlendes Zitronengelb mit hellen Reflexen

Nase:

Eine sehr facettenreiche und spannende Nase strömt aus dem Glas. Mandel- und Apfelblüte sorgen für eine feine, florale Eleganz. Mandeln kommen auch frisch geschnitten sowie in gerösteter Form als Mus daher. Getrocknete Wildblumen, Heu und reichlich Kräuter bauen sich daneben auf. Estragon, Salbei und Thymian überzeugen neben reichlich getrocknetem Lavendel. Frucht kommt, falls überhaupt, in untergeordneter Rolle zur Geltung. Ein wenig Quitte, Khaki und Grapefruit. Viel deutlicher wirken Trockenfrüchte wie Dattel, Aprikose und Mango. Er zeigt einen warmen und einladenden Kern. Gleichzeitig kommt jedoch auch die Kühle seiner Herkunft hier zur Geltung.

Gaumen:

Genau diese Vielfalt bringt Philipp Gimel auch auf die Flasche und damit in das Glas. Oberfläche wäre hier ratsam, um dem Wein den nötigen Sauerstoff zu liefern. Er wirkt kompakt und sehr engmaschig konstruiert. Er profitiert von einer zwar zurückhaltenden aber enorm essenziellen Säurestruktur. Ein feines Tanningerüst trägt ihn voran. Alle anderen Elemente können sich immer wieder daran anheften auf dem Weg zum Ziel. Sein erhabenes Wesen strahlt Größe, Ruhe und Eleganz aus. die vorhandene Reife ist sicher nur eine erste Etappe und er hat noch viele Jahre der Entwicklung vor sich. Die Aromen kommen in ähnlicher Zusammensetzung zur Nase wieder zum Vorschein. Vor allem die Trockenfrüchte prägen den Nachhall neben den mediterranen Kräutern.