



Les Bruyères

Crozes Hermitage rouge, Georges AOP



, 750 ml



France,



9910208040



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und leicht gekühlt servieren.

Kräuter Omelette mit Berberitzen und Ahornsirup (vegetarisch)

Entenleber im Pumpernickel Mantel mit eingelegten Beeren

Rinderfilet mit karamellisierter roter Bete, Orangenreduktion und
Thymian-Kartoffelpüree

Tasting review

by Christina Hilker on 19.03.2026

Die Domaine Les Bruyères liegt mitten im Herzen der Appellation Crozes-Hermitage. Der Familienbesitz wird heute von David Reynaud bewirtschaftet. Er gehört zu den Verfechtern einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie, die sich nicht zuletzt in seiner Entscheidung, biodynamisch zu wirtschaften, niedergeschlagen hat. Seine Weine bestechen durch ihren individuellen, terroirspezifischen Charakter, die neben der Fruchtigkeit auch einen Biss und eine Fülle haben, die an große Hermitage erinnern. Auch in Sachen Lagerpotenzial und Komplexität stehen seine Weine den Vertretern von der anderen Seite des Hermitage-Berges kaum nach.

Farbe:

Gecktes Violetrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Ein Duft voller Charme, Süße und finessenreicher Kühle, süße Brombeeren, Sauerkirschen, karamellisierte Rote Bete und frischen Preiselbeeren vermischt sich mit Bleistift, kühlem Gestein. Mit Sauerstoffkontakt treten Buchsbaum, Efeu und Lavendel hinzu, sowie deutlich Rosmarin, Thymian und Wacholder. Alles wirkt ungemein sexy und verführerisch.

Gaumen:

2 Tage der Öffnung stehen ihm hervorragend zu Gesicht, dann fließt er wie Samt und Seide über die Zunge und kokettiert zugleich mit präziser Mineralität und einer belebenden Säure, im Nachhall denkt man an Früchtetee und ein Hauch von Orangenzeste und Lebkuchengewürz.