

Chêne Bleu

Astralabe rouge AOC

 , 1500 ml

 France,

 9910212152



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 4.6 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Poularde aus dem Ofen mit Steinpilz-Wirsing-

Pfanne

(Geflügel)

Rosa Entenbrust mit Orangensauce und cremigem

Kohlrabi

(Geflügel)

Portobello-Steak, weißes Bohnenpüree und

Chutney von getrockneten Tomaten

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 05.01.2022

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot, dezent heller Rand

Nase:

2016 Astralabe vermittelt ein Gefühl von Kühle und Wärme zugleich. Absolut ambivalent. In der Nase viele kleine Früchte wie z.B. rote Johannisbeere, Cassis, Holunderbeere und Erdbeere. Er weist einen Touch Joghurt auf. Viel mehr aber rote Blüten, roter Früchteteer und Sauerkirsche. Astralabe kanalisiert förmlich diese angenehmen Sauerfruchtnoten ins Unermessliche. Eingelegte Schattenmorelle sowie eine Nuance von Rote Bete kommen nun langsam zum Vorschein. Die Rote Bete vereint Frucht mit Erdigkeit – eine wirklich spannende Kombination. Johannisbeerstrauchholz sowie Brennnessel und Minze vermitteln balsamische und etherische, Kühle vermittelnde Elemente. Zum Abschluss kommt noch grüne Olive auf, die eine mediterrane Komponente integriert.

Gaumen:

Am Gaumen knüpft er dann nahtlos an die Eindrücke der Nase an. Schlank, filigran und kühl. Die Säure prägt ihn im Hintergrund und bleibt so angenehm dezent sowie herrlich eingebunden. Die Frucht kommt offen und deutlich zur Geltung. Sie ist dabei immer wieder von kühlenden und würzigen Nuancen durchsetzt. Herbe, holzig wirkende Noten geben ihm einen seriösen, erwachsenen Schliff. Hagebutte, grüne Olive sowie getrocknete Kräuter prägen den Nachhall. Positiv hervorzuheben ist auch, dass er in diesem Stadium die jugendliche Unruhe und Fruchtkonzentration abgelegt hat. Er zeigt sich ausgeglichen, offen und sehr trinkfreudig.