Maison Stephan

Côte Rôtie "Les Binardes"

AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401011

Syrah, Viognier

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Schokonudeln mit glasierten Maronen und Orangen

(Gemüse & Vegetarisch)

Ochsenschwanz, gefüllt mit Brot und Knochenmark, Wurzelgemüse

(Fleisch)

Hasenrücken gebraten, Wacholder-Schlehen-Sauce, Selleriepüree

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.08.2021

Info:

Alte Syrah-Reben, die im Zeitraum von 1902 und 2005 gepflanzt wurden, werden ergänzt von 10 % Viognier und Serine (Synonym Durif). Gewachsen auf Granit, Schiefer, Gletscher -and und Gneiss. Keine Schönung und niedrige Schwefelzugabe vor der Füllung.

Farbe:

Dichtes Purpur, schwarz im Kern, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2018er Côte Rotie „Les Binardes“ riecht intensiv nach Waldhimbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Holunderbeeren. Die Fruchtnoten vermischen sich mit ätherischen Anklängen von Buchsbaum und Eukalyptus. Süßholz, Pfeffer und Wacholder sind ebenfalls mit von der Partie. Bei aller Kraft besitzt er bereits im Duft viel Spiel und Finesse.

Gaumen:

Auf der Zunge machen sich Frische und Mineralität breit, ein wunderschöner, vielschichtiger Wein, der gekonnt süße Frucht mit viel Würze, belebender Säure und salziger Note vereint. Die feinkörnige und zugleich prägnante Gerbstoffstruktur liebt konzentrierte dunkle Fleisch- und Wildgerichte. Ein Wein, der nicht nur ein sehr gutes Reifepotential besitzt, sondern auch lange in Erinnerung bleiben wird!