



Maison Stephan

Côte Rôtie "Les Binardes"

AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910401032



Syrah, Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %

Gesamtsäure: 5.3 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammragout mit schwarzen Oliven & Tomaten (Lamm)

Ratatouille mit gegrilltem Brot (vegetarisch)

Käseteller mit **Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire und Morbier** (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.01.2025

Informationen zum Wein

Eine Assemblage aus 90% Syrah und 10% Viognier aus biologisch angebauten Reben, die durch eine *selection massale* ausgewählt und zwischen 1986 und 1994 auf terrassierten Granit-, Quarz- und Orthogneissböden gepflanzt wurden. Die Parzelle Binardes liegt an der Côte Blonde, unterhalb des Dorfes Tupin. Handlese, *maceration semi-carbonique*, schonende Pressung, 12-monatiger Ausbau in Fässern. Abgefüllt auf dem Weingut ohne Schönung oder Filtration und ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe

recht dicht in der violetten Farbe

Nase

Der *Les Binards* ist ein komplexer, kräftiger und würziger Wein mit einer Menge dunkler, violetter Frucht von Brombeeren, Zwetschgen, Cassis und Blaubeeren mit Noten von Süßholz und Veilchen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Côte Rôtie sehr frisch, saftig und lebendig mit viel violetter Frucht, aber ohne Holz oder fleischige Noten. Es gibt etwas Oliventapenade, und eine wunderbare Mineralität in diesem balancierten, seidigen und ausdrucksvollen Syrah.