



Les Bruyères

Crozes Hermitage rouge, Les Croix, Vieilles Vignes



2022, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910208041



Syrah

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und leicht gekühlt servieren.

Rote Bete aus dem Salzteig mit Olivenöl und Rosmarin (vegan)

Entenleber im Pumpernickel-Mantel mit eingelegten Beeren

Lammkarree unter der Kräuterkruste mit Lammjus, grünen Bohnen
und Kartoffel-Gratin

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.03.2026

Info zum Wein:

Die besten Lagen finden sich auf den Granitböden und Kiesablagerungen nahe Gervans und Larnage. Les Bruyères bewirtschaftet hier alte Syrah-Reben.

Vinifikation im Beton, Reifung für 12 Monate in gebrauchten Barriques, 10 Monate im Beton und weitere 10 Monate in der Flasche.

Farbe:

Gedecktes Violettrot, fast farbdicht bis zum Rand

Nase:

Der 2022er Les Croix Vielles Vignes von der Domaine Les Bruyeres wirkt dicht gewoben in der Nase, wie ein dunkler Samtteppich. Er benötigt definitiv Sauerstoffkontakt, dann verströmt er einen intensiven Duft nach Roter Bete, Cassis, dunklem Pflaumenmus, Dörripflaume, Preiselbeer-Kompott und kandierten Oliven. Eingefasst ist das Ganze in Aromen von Teer, Lakritz, edler Bitterschokolade und frisch aufgebrühtem Kaffee. Viel steinige Mineralität gibt ihm Gerüst und eine unglaubliche Tiefe.

Gaumen:

Dicht und verwoben trifft er auf die Zunge. Die fulminante Frucht der Nase erfreut den Gaumen und wirkt charmant und zart süßlich. Seine perfekt gereifte Tannin- und Säurestruktur mutet noch jugendlich an und steinig-salzige Noten belegen den Gaumen angenehm. Er bietet sich förmlich an zu kräftigen, aromareichen Gerichten aus südlichen Gefilden. Sehr gutes Entwicklungspotential.