



Du Coulet

Saint Joseph D86 AOP



2024, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910207076



Syrah

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Charcuterie (Schwein)

Adana-Meatballs mit Salat und Knoblauch-Joghurt (Lamm, Rind)

Hähnchen mit Mole-Sauce (Geflügel)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.07.2025

Information zum Wein

Der *Saint-Joseph D86* stammt von stark verwitterten Granitböden mit Lehm- und Schluff in Saint-Joseph. Nach der vollständigen Entrappung erfolgt eine spontane Vergärung. In der ersten Woche erfolgte eine Umwälzung und in der zweiten Woche ein tägliches einmaliges Unterstoßen des Tresterhuts. Die Gärung dauerte zwei Wochen. Ausbau in 10-l-Terrakotta-Krügen und Betontanks. Rund 2 g Zugabe von Sulfite bei der Abfüllung.

Farbe

intensives Violett

Nase

Der *D86* ist ein jugendlich frischer, saftiger und besonders duftiger *Saint-Joseph*, bei dem man nicht zögern sollte, ihn auch jung zu genießen. Er besitzt ein tiefes, klares Bouquet von Veilchen, Salmiak-Pastillen, Brombeeren, Blaubeeren und Cassis, roten Kirschen, Süßholz und einem Hauch von Teer.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Syrah absolut saftig und frisch, geradlinig, geschmeidig mit feinem Tannin und ganz präzise mit einer klaren Säure und mineralischen Noten. Der *D86* ist auf angenehme Weise unkompliziert und besitzt trotzdem Tiefe und Vielschichtigkeit und zudem ein ausgeprägtes Finale.