



Les Bruyères

Crozes Hermitage rouge, Georges AOP



2023, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910208040



Syrah

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und leicht gekühlt servieren.

Kräuter Omelette mit Berberitzen und Ahornsirup (vegetarisch)

Entenleber im Pumpernickel Mantel mit eingelegten Beeren

Rinderfilet mit karamellisierter roter Bete, Orangenreduktion und
Thymian-Kartoffelpüree

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.03.2026

Info zum Wein:

Der Syrah zeigt sich hier in ihrer nordrhönischen Ausprägung: weniger opulent mit moderaten 12,5Vol %.

Farbe:

Gecktes Violetrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Ein Duft voller Charme, Süße und finessenreicher Kühle, süße Brombeeren, Sauerkirschen, karamellisierte Rote Bete und frischen Preiselbeeren vermischt sich mit Bleistift, kühlem Gestein. Mit Sauerstoffkontakt treten Buchsbaum, Efeu und Lavendel hinzu, sowie deutlich Rosmarin, Thymian und Wacholder. Alles wirkt ungemein sexy und verführerisch.

Gaumen:

2 Tage der Öffnung stehen ihm hervorragend zu Gesicht, dann fließt er wie Samt und Seide über die Zunge und kokettiert zugleich mit präziser Mineralität und einer belebenden Säure, im Nachhall denkt man an Früchtetee und ein Hauch von Orangenzeste und Lebkuchengewürz.