



Les Bruyères

Crozes Hermitage rouge, Georges AOP



2022, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910208037



Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lange geschmorte Schweineschulter mit Cajun-Rub (Schwein,
Fleisch)

Geräucherte Seitan-Steaks mit Pflaumensauce (vegetarisch)

Brathähnchen mit Kräutern der Provence und
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen (Geflügel, Wild)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein

Reinsortiger Syrah mit einem Durchschnittsalter von 30 bis 40 Jahren von lehmigen Kalksteinterrassen in Beaumont-Monteux. Nach dem Abbeeren und Einmaischen erfolgte nach der Spontangärung eine rund einen Monat dauernde Gärzeit mit Pigeage. Danach wurde der Wein sehr langsam mit einer vertikalen Presse gepresst. Der Ausbau erfolgte zu je einem Viertel für 12 Monate in der Amphore, im Ovoïde, im Barrique und im Fuder.

Farbe

tiefes Purpur

Nase

Dies ist ein Crozes-Hermitage, der alle Aromen, für die der Syrah an der Nord-Rhône steht, einfängt. Dazu gehören Holunder, Brombeeren und Pflaumen, schwarze Oliventapenade, Bresaola, etwas abgehangenes Wild und ebenso Pfeffer, Mokka, Garrigue, Nelke, Veilchen und Rosen.

Gaumen

Am Gaumen besitzt der Syrah Substanz, Frische, Tiefe und Charme. Vor allem aber stimmt die Balance, wozu die klare Säurestruktur und die lebendige Mineralität, das elegante Tannin und die erdige und wilde Komponente innerhalb der dunklen und roten, fleischigen und saftigen Frucht beitragen. Das ist echter Nordrhône-Syrah mit Wärme und Kühle, mit Fleischigkeit und Steinigkeit, mit Pfeffer und Floralität.