

## Les Bruyères

*"350m" Saint Joseph rouge*

**AOP**

 , 750 ml

 France,

 9910208032



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 6.1 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Rote Bete aus dem Salzteig mit Olivenöl und**

**Rosmarin**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Entenleber im Pumpernickel-Mantel mit**

**eingelegten Beeren**

(Geflügel)

**Hochrippe vom Grill mit Steinpilz-Kartoffelgratin**

**und Trüffeljus**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 29.12.2022

## Info zum Wein:

100 % Syrah gewachsen auf Granit, vergoren in Betontanks, gereift zu 50 % in Halbstückfässern aus Eiche und 50 % in Betontanks. Auf die Flasche gefüllt am 17.11.2021.

## Farbe:

Gedecktes Violetrot, fast farbdicht bis zum Rand

## Nase:

Der 2021er "350m" Saint Joseph Rouge 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 der noch jugendliche 2021er "350m" Saint Joseph Rouge 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. Mit etwas Geduld befindet sich hier ein Wein im Glas, der sich mit etwas Reife noch großartiger präsentieren wird. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn mit ausreichend Vorlauf dekantieren.