

Saint Jean Du Barroux

La Montagne AOC

 , 750 ml

 France,

 9910211062

 ..

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Seeteufel und Fenchel mit einer

Reduktion von Anisée und wildem Thymian

(Fisch)

Kalbsbries mit Lauchgemüse

(Fleisch)

Bouillabaisse

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.07.2022

Informationen zum Wein

Grenache blanc, Clairette und Bourboulenc wurden von Philippe Gimel für diesen weißen *Ventoux* genutzt, der sich wie ein weißer *Châteauneuf-du-Pape* präsentiert. Gerade einmal 15 hl/ha wurden für diesen Wein gelesen, dessen Reben recht hoch am Mont Ventoux stehen. Vergoren und ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl. In der Jugend findet sich noch Frucht, danach Würze. Laut Philippe sollte der Wein locker 20 Jahre reifen können.

Farbe

Goldgelb

Nase

Der 2020er *La Montagne* sollte zunächst karaffiert werden. Dann öffnet er sich mit einer Mischung aus warmem Butterkeks und frischen wie auch getrockneten Früchten. Das erinnert an Saftorangen und kandierte Orangenschalen, an kandierte Ingwer und reife Aprikosen, Birnen und gelbe Pflaumen – auch als Kompott. Bestimmt wird der Duft aber auch von Akazienblüten, Süßholz, Anis und einem Hauch von Zwetschgen-Liqueur.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der 2020er *La Montagne* saftig, rund und seidig mit einer Mischung aus weißer und gelber Frucht, aus Trockenfrüchten und Gewürzen. Die Cuvée zeigt sich schon jetzt ungemein ausgewogen zwischen einer reifen Säure mit leichtem Grip, ein wenig Gerbstoff und einem kräftigen Körper. Dabei verbindet der Wein die Frucht auch hier mit ein wenig Anisée und Süßholz. Es ist ein exzellenter, dicht gewobener, warmherziger Essensbegleiter zu kräftigen Speisen.