

 **Les Bruyères**

# *Crozes Hermitage rouge, Georges AOP*

 , 750 ml

 France,

 9910208037



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from 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)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Die Domaine Les Bruyères liegt mitten im Herzen der Appellation Crozes-Hermitage. Der Familienbesitz wird heute von David Reynaud bewirtschaftet. Er gehört zu den Verfechtern einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie, die sich nicht zuletzt in seiner Entscheidung, biodynamisch zu wirtschaften, niedergeschlagen hat. Seine Weine bestechen durch ihren individuellen, terroirspezifischen Charakter, die neben der Fruchtigkeit auch einen Biss und eine Fülle haben, die an große Hermitage erinnern. Auch in Sachen Lagerpotenzial und Komplexität stehen seine Weine den Vertretern von der anderen Seite des Hermitage-Berges kaum nach.

## **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.