

 **Maison Stephan**

# *Côte Rôtie AOC*

 , 750 ml

 **France,**

 **9910401000**

 ,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 5.2 g/l



## **Food reccomendations**

from Christina Hilker

**Rote Bete warm geräuchert auf Rucola mit**

**karamellisierten Walnüssen (vegan)**

(Gemüse & Vegetarisch, Nüsse (Schalenobst),

Rote/Gelbe Bete, Vegane Gerichte)

**Taube mit Taubenleber mit Sauerkirschkompott**

**und Rosmarinpolenta**

(Geflügel, Taube, Polenta)

**Rehmedaillons mit Dörripflaumen-Balsamicoessig-**

**Jus**

(Wild, Reh, Dörrobst)

# Tasting review

by Christina Hilker on 14.12.2017

Peter Müller: Selbstbewusst in sich ruhend überwältigt der 2017 Côte-Rôtie der Maison Stephan mit Bestimmtheit und freundlichem Charme den Gaumen. Wundersam schlank windet sich sein weicher, doch saftiger Körper den Schlund hinab und lässt lasziv die gustatorische Fantasie in Frivolitäten abschweifen.

Willst Du wohl aufhören...

Samtige, doch feinkörnig griffige Gerbstoffe kleiden ihn unverschämt stimmig und exemplarisch kostbar. Eine stringente doch stets, an der Hand nehmend, führende Säure geleitet die reife dunkelbeerige Frucht des Weines in Richtung Licht. Sie verleiht ihm, bei all seiner Dichte, Tiefe und Länge, eine unerwartet leichtfüßige Grazie.

Info:

Der Wein besteht aus einer Cuvée von 90 % Syrah und 10 % Viognier. Die Reben für diesen Wein stammen aus Steillagen von vier Parzellen aus insgesamt zwei Hektar. 10 % entstammen dem Glimmerschiefer der Côte Brune in Verenay, 90 % der Côte Blonde mit Böden aus Gneiss, Sand und Kalk. Der Ertrag lag bei 22 hl / ha, angebaut wird biologisch-organisch seit 1991. Im Keller gibt es eine kühle Vorvergärung über 24 Stunden, dann gibt es eine kühle *macération carbonique* (10 Grad über 20 Tage) mit Stilen und Stängeln. Schließlich wird der Wein zur Hälfte im gebrauchten Holz und zur Hälfte im Edelstahl ausgebaut. Bei Stephan wird weder geschönt noch filtriert. Die Schwefelzugabe ist minimal.

Farbe:

Funkelndes Purpur, fast schwarz im Kern mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2016er Côte Rotie bietet pure und tiefe Frucht beseelt von einer immensen Frische. Blaubeere, Holunder, wilde Himbeere, Schlehe und schwarzer Johannisbeersaft dringen sofort in die Nase. Noch frischer und unglaublich jugendlich bei all dieser Dichte wirkt der Wein durch seine Ankalänge von wilder Minze, Eukalyptus und Brennnessel. Veilchen und Holunderblüte heben seinen femininen Charakter aufs Feinste hervor.

Gaumen:

Die animierende Frische des 2016er Côte Rotie setzt sich am Gaumen fort, man bekommt unmittelbar das Gefühl, mit dem Winzer im Keller Fassproben zu verkosten – so rein, ungeschönt und puristisch findet man selten Weine, die bereits gefüllt sind. Auch wenn Tannin und Säure reif sind, befindet er sich durchaus noch in einem sehr jugendlichen Stadium und sollte mit Bedacht getrunken werden. Eine weitere Lagerung von mindestens ein bis zwei Jahren lässt ihn gewinnen. Wer sich nicht gedulden mag, setzt mit dem Côte Rotie einen

erfrischenden Gegenpol zu Wild und Co.