

# Saint Jean Du Barroux

## *La Pierre Noire AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910211060

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food reccomendations

from Peter Müller

**Entrecôte mit gegrilltem Mais und geschmorter**

**roter Beete**

(Fleisch)

**Kartoffelgratin mit gegrilltem Spitzpaprika und**

**gerösteten Haselnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geschmorte Lammhaxe mit Rahmpolenta und**

**Rosinenaubergine**

(Fleisch)

# Tasting review

by Peter Müller on 27.07.2023

Henß:

Engmaschig und konzentriert betritt er die Bühne des Geschmacks. Schmelzendes Tannin kombiniert mit einer kühlen Mineralität bei hoher Fruchtkonzentration. Ein feines Extrakt bleibt auf den Zähnen zurück und untermauert die Dichte dieses Weines. Bei allen Superlativen bleibt auch dieser Wein, dem Stil von Philippe Gimel und seinem Terroir treu. Vom La Pierre Noire geht immer noch ein seidiges Mundgefühl und eine dunkle, kühle Eleganz aus. Dezente Bittertöne stehen einem straffen Säuregerüst gegenüber. Das vitalisiert den Wein ungemein und gibt Signale für sein hohes Lagerpotenzial. Herbe Schokolade, Minze und Nuancen von Lakritz breiten sich nach jedem Schluck am Gaumen aus. Die dunkle Frucht, die Gewürze und Kräuter der Nase tanzen gemeinsam ein herrlich synchrones Ballett. Jeder Schritt ist auf den anderen abgestimmt und wohlüberlegt. Und so schreitet auch das Finale lange und elegant daher.

Farbe:

Der Name ist Programm. Mit schwarzem Kern, dunklem Violett und Rubinrot zeigt sich der „Pierre Noire“ im Glas.

Nase:

Ebenso dunkel geht es aromatisch weiter. Es köchelt ein Kirschkompott mit Nelken und Zimtstange. Aus der Gewürzschublade strömt der Duft von gestoßenem schwarzen Pfeffer, Senfkörner und ein bisschen Paprikapulver. Nach Dekantieren und Schwenken kommen Dörripflaumen und Feigen hinzu, sowie die Erhabenheit von Zartbitterschokolade, Assamtee und Zedernholz. Ein Aromenpanorama, das weit riechen lässt...

Gaumen:

Am Gaumen tritt der 2018er Saint Jean du Barroux „La Pierre Noire“ satt und behäbig auf. Die Schwere, die einen die Nase vermuten lässt, wird allerdings durch Dichte ersetzt und ist angenehm ausbalanciert.

Philippe Gimels Schwarzer Fels, nicht schwarzer Peter, ist wuchtig doch lebt durch eine in sich ruhende Kraft.

Eine Interpretation von Grenache und Syrah mit geballter Faust.