Du Coulet

Côtes Du Rhône "Petit Ours" rouge AOP

2024, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910207080

Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Charcuterie (Schwein)

Steak frites (Rind)

Risotto mit Wildpilzen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.06.2026

Information zum Wein
100 % Syrah mit der Kraft der südlichen Rhône (Visan) sowie der Eleganz der nördlichen Rhône (Cornas). Die Vergärung (spontan mit wilden Hefen) und der rund 6- bis 9-monatige Ausbau finden in Betontanks und Betoneiern statt. Ein Teil der Trauben wird als *maceration carbonique* (Kohlensäuremaischung) vergoren, was dem Wein diesen extrem fruchtigen, fast "jovialen" Charakter verleiht. Der Ausbau erfolgt komplett ohne Schwefel. Erst direkt bei der Abfüllung wird eine Dosis von ca. 10 mg/l zugesetzt, damit der Wein auf dem Transportweg stabil bleibt.

Farbe
tiefes Purpur bzw. Violett

Nase
Der „kleine Bär“ ist ein frischer, saftiger, lebenslustiger Syrah mit Noten von Brombeeren, wilden Kirschen und Cassis, gepaart mit etwas weißem Pfeffer, floralen Nuancen wie Veilchen und Rosen sowie einer feinen Kräuterwürze.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der „Petit Ourse“ extrem saftig, lebendig und trinkfreudig. Es ist ein idealer *vin de copains*, der die typischen Syrah-Noten von saftigen dunklen Beeren an den Gaumen bringt und diese mit solchen von Assamtee, Veilchenpastilen und abgehangenem Fleisch verbindet. Die Struktur wirkt hier elegant und schlank mit sanften Gerbstoffen und ohne jede Schwere.