

Roche-Audran

Merlot, IGP Méditerranée

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910204087

 Merlot

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Köfte mit Feta und Auberginen

(Fleisch)

Schweine-Kotelett vom Grill mit gemischtem

Gemüse und provenzalischen Kräutern

(Fleisch)

Tagliatelle mit Kräutern der Provence, etwas Butter

und einem Schuss Rotweinessig

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.10.2023

Farbe

leicht transparentes Granatrot

Nase

Bis heute stutzt man unwillkürlich, wenn man einen Merlot von der Südrhône bzw. der IGP Méditerranée vor sich hat. Normalerweise würde man sagen, dass das gar nicht zusammenpasst, wüsste man es nicht besser, wenn man Vincent Rochette und seine Domaine Roche-Audran nicht kennen würde. Merlot wird ja mit zu viel Sonne schnell alkoholisch und plump, doch was man hier im Glas vorfindet, ist das genaue Gegenteil. Von der Hitze des Südens findet man in der Aromatik wenig. Vielmehr bietet der 2021er *Merlot* eine Melange aus eher knackigen Zwetschgen, Brombeeren und Schwarzkirschen mit zerstoßenem Stein, etwas trockener Erde und einem Hauch von Veilchen und Rosen. Zusammengenommen wirkt das sinnlich, seidig und frisch.

Gaumen

Am Gaumen sorgt der Ausbau im Zementtank für eine feine Textur, die vom seidigen, aber präsenten Tannin unterstrichen wird. Der Trinkfluss und die kühle Ader, die den *Merlot* durchzieht, stehen im Vordergrund. Gleichzeitig wirkt der Wein trotzdem südlich mit seinen Anklängen von Süßholz und Garrigue. Vincent Rochette schafft es, Reife und Kühle, Saftigkeit und eine angenehme bodenständige Kernigkeit in Einklang zu bringen. Das ist ein charmanter, schlanker und lebendiger Wein, der viel bietet und dabei auf beste Weise unkompliziert wirkt.