

Peyre Rose

Marlene N° 3 VdF

 2010, 750 ml

 Frankreich, Languedoc

 9910215032

 Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Lammschulter aus dem Ofen, Fenchel-

Kartoffelpfanne

(Fleisch)

Geschmorte Ochsenbrust, Rotkohl,

Serviettenknödel

(Fleisch)

Steinpilz-Risotto mit Rosmarin und Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.02.2021

Henß:

Und diesen Erwartungen entspricht er mühelos. Kompakt und dicht zeigt er sich am Gaumen. Eine weiche Tanninstruktur und ein zupackendes Säuregerüst sorgen für Stabilität am Gaumen. Mit einer spürbaren Adstringenz sorgt er für reichlich Kippbewegungen beim Nachschenken. Das macht richtig Lust und Durst. Die Aromen verteilen sich breit gefächert am Gaumen. Nie kitschig, immer perfekt in Balance. Der Marlène No. 3 zeigt sich sehr fleischig und profitiert deutlich von seiner immer noch erstaunlich präsenten Säure. Trotz aller Wärme im Süden offenbart er Kühle, Präzision und Graphit-Noten. Zugleich bietet er eine salzige Komponente an. Im Nachhall kommt die Würze voll durch.

Info:

Die Herangehensweise von Marlène Soria kann man nicht oft genug loben. Weine erst mit der ersten Trinkreife auf den Markt zu bringen, ist eine großartige Dienstleistung für uns alle. Marlène No. 3 wird aus Syrah & Grenache gewonnen. Der Ausbau erfolgt im Zement und großen Holzfass. Dem werdenden Wein wird viel Zeit eingeräumt und Platz für die Entwicklung gelassen.

Farbe:

Dunkles Rubinrot, dezent braune Reflexe

Nase:

In der Nase versprüht er neben den ersten Anklängen der Reife auch einen deutlichen Charme des Mittelmeerraums. Die Garrigue ist unverkennbar. Rosmarin, Thymian, Salbei, Pinienhaine. Um diese etherischen Aromen schmiegen sich gedörrte Pflaumen und Feigen. Reife Pflaumen, Maulbeeren und Brombeeren kommen hinzu. Die Anklänge der Reife lassen unweigerlich an klassische Reservas der Rioja denken. Ein wenig Tabak, Zedernholz, schwarzer Pfeffer und Zimtabrieb runden ihn gelungen ab. Die Nase verspricht großen Genuss im Glas.

Gaumen:

Und diesen Erwartungen entspricht er mühelos. Kompakt und dicht zeigt er sich am Gaumen. Eine weiche Tanninstruktur und ein zupackendes Säuregerüst sorgen für Stabilität am Gaumen. Mit einer spürbaren Adstringenz sorgt er für reichlich Kippbewegungen beim Nachschenken. Das macht richtig Lust und Durst. Die Aromen verteilen sich breit gefächert am

Gaumen. Nie kitschig, immer perfekt in Balance. Der Marlène No. 3 zeigt sich sehr fleischig und profitiert deutlich von seiner immer noch erstaunlich präsenten Säure. Trotz aller Wärme im Süden offenbart er Kühle, Präzision und Graphit-Noten. Zugleich bietet er eine salzige Komponente an. Im Nachhall kommt die Würze voll durch.