


## Saint Jean Du Barroux

# *Syrah Saint-Jean VdF*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910211067

 Syrah

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Entrecôte mit Sardellenbutter und gegrilltem**

**Gemüse**

(Fleisch)

**Gegrillte Thunfischsteaks mit Bohnenkraut,**

**Thymian und Fenchelsamen**

(Fisch)

**Porc rôti – Schweinebraten mit Olivensauce**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.07.2022

## Informationen zum Wein

Dieser reinsortige Syrah stammt aus der Parzelle Saint-Jean, die auf 350 Metern an der Nordseite des Mont Ventoux liegt. Das Gestein stammt aus der dritten Periode des Oligozän mit steinig-tonigen Böden. Die Trauben wurden am 3. September 2020 von Hand gelesen, zu 90 % entrappt und im Beton-Cuve für zwölf Tage vergoren. Danach erfolgte der Ausbau über elf Monate im Edelstahl und für neun Monate auf der Flasche. 2.037 Flaschen wurden erzeugt.

## Farbe

leicht transparentes Purpurrot mit aufhellendem Rand

## Nase

Der 2020er *Saint-Jean* zeigt zu Beginn leicht reduktive Noten mit ein wenig Rauch, Torf, rohem Fleisch und Unterholz. Dann wird es fruchtiger mit Boysenbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Trotz der zweifelsohne reifen Frucht wirkt der Syrah durchaus kühl, fest und knackig.

## Gaumen

Am Gaumen pendelt der Syrah zwischen einer fordernden und einer charmanten Seite. Fordernd ist hier die Festigkeit des noch jungen Weines, der sich aber entwickelt und öffnet, wenn man ihn karaffiert. Der Gerbstoff ist reif und saftig. Ebenso saftig zeigt sich die Frucht, die wegen der vergleichweisen Kühle der hoch und nach Norden ausgerichteten Lage ebenfalls fest und knackig wirkt. Als charmant indes erweisen sich der süße Extrakt und der reife Fruchtkern, die präsent, aber seidige Säure und die feine Hefenote, die mit der Frucht verwirbelt. Es ist ein Syrah im Entstehen, der aber ein großes Potential in sich birgt.