

## Les Bruyères

# *Crozes Hermitage rouge, Les Croix, Vieilles Vignes*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910208029

 Syrah

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,8 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Kleine Wirsing Strudel mit Waldpilz-Füllung und**

**Rotweine Sauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Waller mit Rote Bete Gemüse**

(Fisch)

**Hasenpfeffer mit Spätzle und Feldsalat**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.09.2022

Die Domaine Les Bruyères wurde im Jahre 1955 von Georges Reynaud gegründet. Bis 2002 wurden die Trauben an die lokale Kooperative verkauft, als Enkel David den betrieb übernahm und komplett auf den Kopf stellte. Er stellte um auf biologische und biodynamische Bewirtschaftung und verbannte alles aus dem Keller, was seiner Auffassung eines ursprünglich hergestellten Weines widersprach. Der Betrieb liegt an den Ufern der Isère in der Appellation Crozes-Hermitage und umfasst heute 20 Hektar Rebfläche. Der Crozes-Hermitage Les Croix besteht zu 100% aus Syrah mit einem Durchschnittsalter von 60 Jahren. Die Weinbereitung findet traditionell in Rohbetontanks statt. Nach einer Maischegärung von 28 bis 32 Tagen wird mit einer vertikalen Presse mit geringem Druck abgepresst und der Wein anschließend für 18 Monate auf Feinhefe ausgebaut, 12 Monate davon in gebrauchten Barriques mit anschließenden sechs Monaten im Betontank.

Farbe:

Gedecktes Rubinrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Dunkelfruchtig und nahezu undurchdringlich duftet der 2019 Les Croix Vieilles Vignes von David Reynaud nach Creme de Cassis, Creme de Mure und wilden Heidelbeeren. Dazu kommt etwas Pflaumenmus mit milden Gewürzen, die an Zimt, Nelken und Piment erinnern. Florale Akzente setzen Hibiskus und Flieder, dunkle Schokolade nebst dunklem Tabak sorgen für würzigen Bass. Kompakt und vielschichtig.

Mund:

Mit fleischigem Extrakt und konzentrierter Frucht eröffnet der Les Croix am Gaumen und viele Syrahs der Nord Rhône in diesem Preissegment auf die hinteren Plätze. Die dunkle, fast schwarze Frucht ist herb konturiert, was den Eindruck hochprozentiger Bitterschokolade noch unterstreicht. Die Gerbstoffe sind reif und poliert, engmaschig und dicht und verliehen ihm Noblesse und eine gewisse aristokratische Haptik mit pfeffrig pikantem Twist. Dieses zugegeben undurchdringliche Konglomerat fließt mit einer derartigen Geschwindigkeit und Finesse über den Gaumen, dass aktives schlucken eigentlich überflüssig ist.