Les Bruyères

Crozes Hermitage rouge, Beaumont AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910208034

Syrah

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Köfte mit Ofengemüse und Reis (Lamm)

Portobello-Burger mit Fritten (vegetarisch)

Ente mit Hoisin-Sauce und Fried Rice (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein
Dies ist der Ortswein des Hauses. Ein 100%iger Syrah aus Beaumont-Monteux mit Parzellen in Lehm- und Kalksteinterrassen. Der Ertrag liegt meist bei 45 hl/ha. Nach dem kompletten Abbeeren wird der Syrah spontan im Rohbeton vergoren. Die Maischegärung dauert zwischen zwei und drei Wochen. Gepresst wird danach vertikal mit geringem Druck. Jede Bewegung im Weingut erfolgt durch Schwerkraft. Ausgebaut wird der Wein ebenfalls im Beton.

Farbe
intensives Rubinrot

Nase
Der Beaumont hat immer eine ausdrucksstarke Nase, die wirklich sexy ist, wenn man Syrah mag. Es duftet nach Veilchenpastillen, Lavendel, etwas Rauch, Bresaola, dazu nach reifen Brombeeren, Maulbeeren und Pflaumen, Holunder und Cassis mit etwas Zimt und Süßholz dazu.

Gaumen
Am Gaumen ist der *Beaumont* die reine Freude mit seiner saftigen, frischen Frucht, die von einer lebendigen, klaren Säure durchzogen wird. Das Tannin ist vorhanden, gibt Struktur und Textur, mischt sich aber nicht allzu stark ein. Dafür sind Noten von Lakritze und etwas Pfeffer präsent und geben der Frucht die notwendige Würze.