

Maison Stephan

Côte Rôtie AOC

 2017, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910401004

 Syrah, Viognier

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Gebackene Rotkohlbällchen mit Topinambur-

Hummus und Majoran (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Kohlgemüse,

Vegetarische Gerichte)

Gebratener Rehrücken mit Senfkruste,

Kürbisragout und Kürbiskern-Gnocchi

(Wild, Reh, Gnocchi, Spätzle, Kürbisgewächse)

Pfeffersteak vom Jungbullen mit Stangenbohnen,

gegrilltem Manchego und Maisbrot

(Fleisch, Rind, Käse, Schafskäse gereift)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 13.02.2019

Peter Müller: Selbstbewusst in sich ruhend überwältigt der 2017 Côte-Rôtie der Maison Stephan mit Bestimmtheit und freundlichem Charme den Gaumen. Wundersam schlank windet sich sein weicher, doch saftiger Körper den Schlund hinab und lässt lasziv die gustatorische Fantasie in Frivolitäten abschweifen.

Willst Du wohl aufhören...

Samtige, doch feinkörnig griffige Gerbstoffe kleiden ihn unverschämt stimmig und exemplarisch kostbar. Eine stringente doch stets, an der Hand nehmend, führende Säure geleitet die reife dunkelbeerige Frucht des Weines in Richtung Licht. Sie verleiht ihm, bei all seiner Dichte, Tiefe und Länge, eine unerwartet leichtfüßige Grazie.

Farbe:

In dunklem Purpur mit violetter Rand und opakem Kern zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Teufel auch!

Das ist das riechbare Äquivalent zur Sensation des ersten Gitarrenriffs, um das Können des neu erworbenen Marshall Amps Verstärkers auszuloten. Dunkel, laut und satt. Zur selben Zeit jedoch bis ins kleinste Detail an Feinheit ausgefeilt und akribisch genau.

Der Inbegriff einer schwarzen Herzkirsche vereint sich mit Brom- und Maulbeere. Erfrischt werden jene durch Ingwer, Kurkuma und Mandarine, sowie Earl Grey mit Bergamotte und ein paar frisch gebackenen Vollkorn-Scones auf dem Kaffeetisch. Duftige Aromen von Pfingstrosen zeigen sich erst nach geraumer Zeit.

Diesem Wein gilt es definitiv, gerecht zu werden, indem man ihn rechtzeitig vor Genuss belüftet.

Gaumen:

Selbstbewusst in sich ruhend überwältigt der 2017 Côte-Rôtie der Maison Stephan mit Bestimmtheit und freundlichem Charme den Gaumen. Wundersam schlank windet sich sein weicher, doch saftiger Körper den Schlund hinab und lässt lasziv die gustatorische Fantasie in Frivolitäten abschweifen.

Willst Du wohl aufhören...

Samtige, doch feinkörnig griffige Gerbstoffe kleiden ihn unverschämt stimmig und exemplarisch kostbar. Eine stringente doch stets, an der Hand nehmend, führende Säure geleitet die reife dunkelbeerige Frucht des Weines in Richtung Licht. Sie verleiht ihm, bei all seiner Dichte, Tiefe und Länge, eine unerwartet leichtfüßige Grazie.