Les Bruyères

"350m" Saint Joseph rouge AOP

2021, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910208032

Syrah

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	6.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete aus dem Salzteig mit Olivenöl und Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Entenleber im Pumpernickel-Mantel mit eingelegten Beeren

(Geflügel)

Hochrippe vom Grill mit Steinpilz-Kartoffelgratin und Trüffeljus

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.12.2022

Info zum Wein:

100 % Syrah gewachsen auf Granit, vergoren in Betontanks, gereift zu 50 % in Halbstückfässern aus Eiche und 50 % in Betontanks. Auf die Flasche gefüllt am 17.11.2021.

Farbe:

Gedecktes Violettrot, fast farbdicht bis zum Rand

Nase:

Der 2021er “350m” Saint Joseph Rouge wirkt dicht gewoben in der Nase, wie ein dunkler Samtteppich. Er benötigt definitiv Sauerstoffkontakt, dann verströmt er einen intensiven Duft nach Roter Bete, Cassis, dunklem Pflaumenmus, Dörrpflaume, Preiselbeer-Kompott und kandierten Oliven. Eingefasst ist das Ganze in Aromen von Teer, Lakritz, edler Bitterschokolade und frisch aufgebrühtem Kaffee. Viel steinige Mineralität gibt ihm Gerüst und eine unglaubliche Tiefe.

Gaumen:

Dicht und verwoben trifft der noch jugendliche 2021er “350m” Saint Joseph Rouge auf die Zunge. Die fulminante Frucht der Nase erfreut den Gaumen und wirkt charmant und zart süßlich. Seine perfekt gereifte Tannin- und Säurestruktur mutet noch jugendlich an und steinig-salzige Noten belegen den Gaumen angenehm. Mit etwas Geduld befindet sich hier ein Wein im Glas, der sich mit etwas Reife noch großartiger präsentieren wird. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn mit ausreichend Vorlauf dekantieren.