

Peyre Rose

Les Cistes VdF

 2011, 750 ml

 Frankreich, Languedoc

 9910215034

 Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Geschmortes Côte de B¹/₂uf mit in Ahorn-Sirup
karamellisierten Pastinaken**
(Fleisch)

**Mit Reis gefüllte rote Paprika mit Waldpilzen,
Thymian und Knoblauch**
(Gemüse & Vegetarisch)

**Kross angebratene Hirschleber mit Waldpilzen und
Parmigiano reggiano**
(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.03.2022

Informationen zum Wein

Dies ist einer der drei Syrah von Marlène Soria, einer der »besten, verrücktesten und unbändigsten Weinmacherinnen des ganzen Languedoc«, wie es in der *Vinum* heißt. Dass ein gerüttelt Maß an Charakterstärke dazu gehört, seine Weine über zehn Jahre lang im großen Holz und im Zementtank auszubauen, bevor man sie abfüllt, ist sicher richtig. Doch das, was dabei herauskommt, gibt ihr Recht. Der *Les Cistes* ist ein Syrah, der mit einem kleinen Anteil Grenache vergoren wird. Beide Rebsorten stehen im selben Weinberg auf hartem Felsgestein. Seit 2011 heißt er *Les Cistes* und nicht mehr *Clos des Cistes*. Er ist ein *Vin de France* geworden.

Farbe

dunkles Rubinrot mit ziegelroten Reflexen und dunklem Kern

Nase

Wie alle Weine von Marlène Soria ruft auch der *Les Cistes* nach seinem Öffnen nach einer Karaffe, in der man ihm ein wenig Zeit gönnen sollte. Dann öffnet sich der Syrah mit Noten von Zistrosen und Garrigue, Rosmarin und Wacholder sowie einem Korb reifer Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzer Kirschen und Pflaumen, Zimt, Nelken und ein wenig Muskatnuss sowie ein wenig Haselnuss, was auf die lange Reifezeit mit einem Hauch von Oxidation schließen lässt. Die Walnuss bleibt auch mit Luft und Wärme Teil des Potpourris, dazu kommen Noten von abgehängtem Fleisch, einem saftigen Waldbeer-Parfum, Unterholz, Waldboden und einer reifen Süße.

Gaumen

Les Cistes ist ein Wein mit elf Jahren Reifezeit, der trotzdem am Gaumen jugendlich ungebunden und voller Tatendrang ist und dabei kraftvoll, dicht, fest und kompakt wirkt. Im Gegensatz zum *Belle Léone* wirkt er etwas heller wie auch runder und baut die für Grenache so typische Note von Süßholz noch deutlicher in die fleischige schwarze Frucht ein, in der sich schwarzer Kardamom ebenso wiederfindet wie Pfeffer und die schon angesprochene Garrigue. Die Frucht erinnert an Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Blaubeeren, begleitet von Extraktsüße und einem seidigen Tanningerüst, durch das sich ein fantastisch lebendiger Säurenerv zieht, der diesem fleischigen und kräuterduftigen Wein das notwendige Rückgrat verleiht. Das ist sehr stimmig, komplex und einladend. Der Wein lässt sich jetzt hervorragend genießen, besitzt aber viel Potential für die Zukunft.