

# Saint Jean Du Barroux

## *La Montagne AOC*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910211062

 Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillter Seeteufel und Fenchel mit einer**

**Reduktion von Anisée und wildem Thymian**

(Fisch)

**Kalbsbries mit Lauchgemüse**

(Fleisch)

**Bouillabaisse**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.07.2022

## Informationen zum Wein

Grenache blanc, Clairette und Bourboulenc wurden von Philippe Gimel für diesen weißen *Ventoux* genutzt, der sich wie ein weißer *Châteauneuf-du-Pape* präsentiert. Gerade einmal 15 hl/ha wurden für diesen Wein gelesen, dessen Reben recht hoch am Mont Ventoux stehen. Vergoren und ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl. In der Jugend findet sich noch Frucht, danach Würze. Laut Philippe sollte der Wein locker 20 Jahre reifen können.

## Farbe

Goldgelb

## Nase

Der 2020er *La Montagne* sollte zunächst karaffiert werden. Dann öffnet er sich mit einer Mischung aus warmem Butterkeks und frischen wie auch getrockneten Früchten. Das erinnert an Saftorangen und kandierte Orangenschalen, an kandierte Ingwer und reife Aprikosen, Birnen und gelbe Pflaumen – auch als Kompott. Bestimmt wird der Duft aber auch von Akazienblüten, Süßholz, Anis und einem Hauch von Zwetschgen-Liqueur.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der 2020er *La Montagne* saftig, rund und seidig mit einer Mischung aus weißer und gelber Frucht, aus Trockenfrüchten und Gewürzen. Die Cuvée zeigt sich schon jetzt ungemein ausgewogen zwischen einer reifen Säure mit leichtem Grip, ein wenig Gerbstoff und einem kräftigen Körper. Dabei verbindet der Wein die Frucht auch hier mit ein wenig Anisée und Süßholz. Es ist ein exzellenter, dicht gewobener, warmherziger Essensbegleiter zu kräftigen Speisen.