Roche-Audran

Merlot, IGP Méditerranée

2024, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204106

Merlot

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hähnchenschenkel mit Thymian, Tomate & schwarzen Oliven (Geflügel)

Hackfleischbällchen in würziger Tomaten-Paprika-Sauce (Rind, Schwein)

Ratatouille mit Kichererbsen & Kräutern der Provence (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.11.2025

Farbe
leicht transparentes Granatrot

Nase
Dieser Wein ist völlig ungewöhnlich, denn wann hat man schon mal einen reinsortigen Merlot von der Südrhône bzw. der IGP Mediterrannée im Glas? Gleichzeitig ist er auf ganzer Linie so überzeugend, dass er ein echter Verkaufsschlager ist. Vincent Rochette schafft hier regelmäßig die Quadratur des Kreises. Merlot wird ja mit zu viel Sonne schnell alkoholisch und plump, doch was man hier im Glas vorfindet, ist das genaue Gegenteil. Von der Hitze des Südens findet man in der Aromatik wenig. Vielmehr bietet der 2024er „Merlot" eine gelungene Balance aus reifen und knackig wirkenden Fruchtnoten. Er erinnert an Holunderbeeren, Zwetschgen und Schwarzkirschen. Dazu gibt es erdige Noten, Unterholz, etwas Tabak, zerstoßenem Stein, Olive und Garrigue.

Gaumen
Der Trinkfluss und die kühle Ader, die den „Merlot" durchzieht ist ebenso beeindruckend wie die feinkörnige Textur, die durch den Ausbau im Zementtank entstanden ist. Der Wein schafft eine wunderbare Balance zwischen frischen und kühlen Anklängen sowie sinnlichen, südlichen Noten von Süßholz, Olive und Garrigue. Das ist ein charmanter, schlanker und lebendiger Wein, der viel bietet und dabei auf beste Weise unkompliziert wirkt. Ein echter Klassiker des Sortiments, dessen Preis-Genuss-Verhältnis schwer zu toppen ist.