



**Maison Stephan**

# *Syrah VdF*



2023, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910401031



Syrah

Alkoholgehalt:

12,5 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammkoteletts mit Thymian & Rosmarin (Lamm)

Linsen mit geräuchertem Paprika und Kräutern (vegetarisch)

Ratatouille mit gegrilltem Brot (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.02.2025

## Informationen zum Wein

Der Syrah stammt von drei verschiedenen Terroirs in Condrieu, Verin und Roussillon von alluvialen Schwemmlandböden, Granit und glazialen Endmoränen. Der Syrah wurde im Sinne von Jules Chauvet nach einer kühlen 24-stündigen Vorvergärung mit einer kühlen Kohlensäuremaischegärung über zehn Tage hinweg erzeugt und acht Monate im Cuve ausgebaut. Der Wein wurde nicht filtriert, geschönt oder geschwefelt.

## Farbe

mittleres Purpur mit violetten Reflexen, leicht transparent

## Nase

Syrah ist jetzt nicht die typische Glou-Glou-Rebsorte, aber manchmal trifft sie doch genau diesen Nerv. Der *Syrah* ist von animierender Frische mit viel roter und dunkler Frucht wie Brombeeren, Roten und Schwarzen Johannisbeeren und Blaubeeren. Dazu kommen Noten von Minze und Veilchen sowie kühle Gesteinsnoten.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt dieser *Syrah* saftig und durchaus finessenreich, auf jeden Fall juvenil mit frischer Säure und einem leichten Tannin, was dem Wein eine gute Struktur verleiht. Er schmeckt nach Minze, Lakritze, schwarzen Oliven, gegrillten Kräutern und vor allem nach Frucht, Frucht und noch mehr dunkler Frucht.