

Saint Jean Du Barroux

Grenache Bois Long VdF

 2020, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910211064

 Grenache

Alkoholgehalt: 1.550,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Oignons farcis – Zwiebeln mit Schweinefleisch-

Farce

(Fleisch)

Geschmorte Lammkeule auf Kartoffel-Gemüsebett

mit Kräutern der Provence

(Fleisch)

Linsen mit Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.07.2022

Informationen zum Wein

Dieser reinsortige Grenache Rouge stammt aus der Parzelle Bois Long, die auf 300 Metern in den Dentelles de Montmirail liegt. Das Gestein stammt aus dem mittleren Trias. Der Weinberg ist umgeben von Olivenbäumen, Thymian, Rosmarin und Curry-Pflanzen. Die Trauben wurden am 11. September 2020 von Hand gelesen, nicht entrappt und im Beton-Cuve vergoren. Danach erfolgte der Ausbau über elf Monate im Emaille-Tank und für neun Monate auf der Flasche.

Farbe

leicht transparentes Granatrot mit aufhellendem Rand

Nase

Der 2020er *Bois Long* duftet nach reifen Sübkirschen, Cassis, Himbeergeist und warmem Hefezopf. Die sinnlich warmen und süßen Noten, zu denen sich ein wenig Süßholz gesellt, werden begleitet von ein wenig Trockenholz und geriebenem Stein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Grenache rund und seidig, warm und voll mit einem pudrigen und auskleidenden Tannin, mit Kirsch-, Cassis- und Fromboise-Spiritueux, duftigen Kräutern und warmen Gewürzen. Trotz der Fülle sorgt Philippe Gimel für Präzision. Der Wein gewinnt Klarheit durch eine feine Säurestruktur und eine lebendige Mineralität.