

 **Maison Stephan**

# *Syrah VdF*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910401020

 Syrah

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Ragout vom wilden Kaninchen mit Oliven und**

**Steinpilzen**

(Wild)

**Terrine vom Fasan mit Cranberrys**

(Wildgeflügel)

**Rote Bete mit karamellisierten Walnüssen und**

**Ziegenkäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.04.2023

## 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 Kohlensäuremaishegärung 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

## Nase

Ein Wein von animierender Frische und dunkler Frucht. Es befindet sich ein purer und intensiver Duft von Minze und Veilchen, Brombeeren, Holunder und etwas Cassis über dem Glas. Dazu kommen Anklänge von zerstoßenem Stein und Lakritze.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt dieser *Syrah* lebendig, jugendlich, ja tänzerisch mit seiner drängenden Säure, die von einem seidigen Tannin begleitet wird. Er schmeckt nach Minze, Jod, Lakritze, schwarzen Oliven, gegrillten Kräutern und reifer dunkler Frucht.