

 **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 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

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.