

Chêne Bleu

Héloïse IGP

 2010, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910212113

 Grenache, Syrah, Viognier

Alkoholgehalt: 14,00,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,6 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Pilz-Maronen Risotto mit Rotweinreduktion (vegan)

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Pilze und Trüffel, Risotto, Nüsse (Schalenobst), Vegane Gerichte)

Lammstelzen geschmort mit schwarzen Oliven

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Oliven)

Schnepfe gebraten mit Gänseleber und Civet Sauce

(Geflügel, Innereien, Leber)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.12.2015

Christina Hilker: Beim 2010er Héloïse handelt es sich um einen Wein der wie dunkle, flüssige Schokolade über die Zunge gleitet. Tannin und Säure sind präsent aber durch die ausladende und süßlich anmutende Frucht perfekt integriert. Ein Wein den man aufgrund seiner vermeintlich schon sehr zugänglichen Art nicht falsch einschätzen darf, er besitzt durchaus Entwicklungs- und Reifepotential. Im Nachhall wieder die typische Frische, die Chêne Bleu auszeichnet.

Farbe:

Gedecktes Kirschrot, schwarz im Kern, fast keine Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2010er Héloïse zeigt süßliche Aromen von eingelegten Preiselbeeren, schwarzen Kirschen, Praliné und Trüffel in der Nase. Begleitet wird dieses charmante Aroma von schwarzen Oliven, Baumrinde, Unterholz, Rosmarin, Wacholder und Lavendel. Was für eine charmante Anmutung bereits in der Nase.

Gaumen:

Beim 2010er Héloïse handelt es sich um einen Wein der wie dunkle, flüssige Schokolade über die Zunge gleitet. Tannin und Säure sind präsent aber durch die ausladende und süßlich anmutende Frucht perfekt integriert. Ein Wein den man aufgrund seiner vermeintlich schon sehr zugänglichen Art nicht falsch einschätzen darf, er besitzt durchaus Entwicklungs- und Reifepotential. Im Nachhall wieder die typische Frische, die Chêne Bleu auszeichnet.