

## Roche-Audran

# *Terre Nature "Sans Soufre Ajouté" AOC*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910204083

 Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Rote Bete Carpaccio mit Fromage Blanc und Honig**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Rotbarbe mit mediterranem Ofengemüse**

(Fisch)

**Geräucherter Wildschweinschinken mit Feldsalat**

**und Granatapfel**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.10.2023

## Info:

Die Cuvée basiert auf Greanche Noir und Syrah auf einem Areal von 5ha, einem Ertrag von 25hl je Hektar sowie 30 Jahre alten Reben. Der Weinberg ist nach Norden orientiert und befindet sich im Hügelland von Rasteau und Cairanne zwischen 180 und 250 Höhenmetern. Im Untergrund findet man verwitterten Kalk und Ton. Die Auflage besteht aus Kieselsteinen. Der langsame Ausbau findet in Betontanks statt. Immer wieder wird durch Remontage Bewegung hineingebracht.

## Farbe:

Dichtes, aber klares Purpur, violette Reflexe

## Nase:

Volle Lautstärke auf Frucht gestellt. Zunächst sind die Höhen und Tiefen der Reduktion vorbelassen. Ein großartiges Stilmittel, das sich gerade in leicht gekühltem Zustand mit viel Trinkfluss übersetzen lässt. Gönnt man ihm Zeit oder Luft, dreht die Frucht weiter auf und gibt vollends den Takt vor. Sauerkirsche, Heidelbeere und Brombeere sind dabei besonders hervorzuheben. Dunkle Blüten wie Hibiskus und Veilchen, wirken unterstützend und ergänzend. Die Frucht hebt das auf ein anderes Niveau und es sorgt für reichlich Eleganz. Er wirkt generell kühl und straff. Ein feiner mediterraner Ton sorgt für eine Würze aus Wacholder, Rosmarin und Lavendel.

## Gaumen:

Im Antrunk entspricht er voll den Erwartungen. Der 2021er Terre Nature Sans Soufre Ajouté lebt von Saftigkeit und Frische. Die Frucht kommt, wenn auch in einem engen seidigen Gewand eingehüllt, bestens zur Geltung. Er wirkt total elegant dabei und erfährt nur eine leichte Würze aus der balsamischen und etherischen Ecke. Leicht gekühlt, brilliert er am besten. Seine Frucht wirkt minutenlang am Gaumen und erfährt glücklicherweise ein kompaktes, engmaschiges Tannin, das zwar nur leise trommelt, aber sich wunderbar eingliedert. Um ehrlich zu sein, prägt dieses feine Tannin das Geschmacksbild auf beste Art und Weise.