Chêne Bleu

Astralabe rouge AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910212169

Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Boeuf Colombo mit Lorbeer, Piment und Paprika

(Fleisch)

Hühnchen-Tajine mit Aprikosen

(Geflügel)

Mit Feta überbackener Kürbis mit Tomaten

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Eine Cuvée aus 80 % Grenache und 20 % Syrah aus dem Zement-Cuve.

Farbe

leuchtendes Kirschrot

Nase

Der 2019er *Astralabe* ist ein junger, expressiver Ventoux-Wein mit Noten von dunklen Himbeeren, Hibiskus (inklusive Hibiskustee) und etwas Cassis, die begleitet werden von ein wenig Blaubeerjoghurt und Hefe, Rauchfleisch, Minze und einem Touch Süßholz. Dazu kommt eine kühle steinige Note sowie eine grüne Olive, eingelegt in Kräutern der Provence.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée trinkfreudig schlank und kühl. Gleichzeitig sind die Aromen eindeutig mediterran. Hier findet sich das Grenache-typische Süßholz, Kräuter der Provence, wiederum grüne Oliven, etwas Unterholz, reife Himbeeren, Schlehen und Zwetschgen. Das Tannin wirkt feinkörnig, aber präsent. Der*Astralabe* offeriert seine innere Kraft und Anmut zusammen mit Noten von kühlen Gestein und getrockneten Kräutern. Im Finale gibt es Wärme und gleichzeitig bleibt die Säure frisch und geschliffen.