

## Saint Jean Du Barroux

# *La Pierre Noire AOC*

 2017, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910211053

 Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Côte de Boeuf mit mediterranem Gemüse und**

**Pommes Allumettes**

(Fleisch)

**Gazpacho von Rote Bete und Tomate mit Olivenöl**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Taubenbrust mit XO-Sauce, rotem**

**Chicorée und Artischockencreme**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.12.2020

Henß:

Engmaschig und konzentriert betritt er die Bühne des Geschmacks. Schmelzendes Tannin kombiniert mit einer kühlen Mineralität bei hoher Fruchtkonzentration. Ein feines Extrakt bleibt auf den Zähnen zurück und untermauert die Dichte dieses Weines. Bei allen Superlativen bleibt auch dieser Wein, dem Stil von Philippe Gimel und seinem Terroir treu. Vom La Pierre Noire geht immer noch ein seidiges Mundgefühl und eine dunkle, kühle Eleganz aus. Dezente Bittertöne stehen einem straffen Säuregerüst gegenüber. Das vitalisiert den Wein ungemein und gibt Signale für sein hohes Lagerpotenzial. Herbe Schokolade, Minze und Nuancen von Lakritz breiten sich nach jedem Schluck am Gaumen aus. Die dunkle Frucht, die Gewürze und Kräuter der Nase tanzen gemeinsam ein herrlich synchrones Ballett. Jeder Schritt ist auf den anderen abgestimmt und wohlüberlegt. Und so schreitet auch das Finale lange und elegant daher.

Info:

Eine Cuvée aus Grenache (rund 85 %) und Syrah von schwarzem Gestein. Die Erträge dort liegen regelmäßig bei gerade einmal 15 hl/ha. Mit Stielen und Stengeln über 15 Tage spontan vergoren, ausgebaut im Beton, in Emaille-Tanks und gebrauchten Fudern.

Farbe:

Glänzendes, dunkles Kirschrot

Nase:

2017 La Pierre Noire hat eine dunkle, mysteriöse Ausstrahlung. Die Nase gibt zunächst nicht allzu viel preis. Nasse Steine, dezente Röstaromen. Brombeeren und Schattenmorellen sowie Schwarzkirschen. Einen Hinweis auf die Herkunft liefert der dezente Ton der Garrigue. Aus der Gewürzecke sind aber vornehmlich weißer Pfeffer und Rosmarin zu erkennen, die ihn balsamisch und etherisch abrunden. Die kühle Note schlägt sich in Richtung Bleistift aus. Dunkle Schokolade und etwas Lakritz bilden den Abschluss. Ein schlafender Riese in der Nase, der sich noch großartig entwickeln wird.

Gaumen:

Engmaschig und konzentriert betritt er die Bühne des Geschmacks. Schmelzendes Tannin kombiniert mit einer kühlen Mineralität bei hoher Fruchtkonzentration. Ein feines Extrakt bleibt auf den Zähnen zurück und untermauert die Dichte dieses Weines. Bei allen Superlativen bleibt auch dieser Wein, dem Stil von Philippe Gimel und seinem Terroir treu. Vom La Pierre Noire geht immer noch ein seidiges Mundgefühl und eine dunkle, kühle Eleganz aus. Dezente Bittertöne stehen einem straffen Säuregerüst gegenüber. Das vitalisiert den Wein ungemein und gibt Signale für sein hohes Lagerpotenzial. Herbe Schokolade, Minze und Nuancen von Lakritz breiten sich nach jedem Schluck am Gaumen aus. Die dunkle Frucht, die Gewürze und Kräuter der Nase tanzen gemeinsam ein herrlich synchrones Ballett. Jeder Schritt ist auf den anderen abgestimmt und wohlüberlegt. Und so schreitet auch das Finale lange und elegant daher.