Weinpass

Crozes Hermitage AOP

Täuschend nah am Stil eines großen Saint-Joseph präsentiert sich dieser Crozes Hermitage: vornehm, kühl wirkend und ausgesprochen nördlich im Ausdruck. Der Ausbau ohne Schönung und Filtration aus 100_% Syrah startet 12 Monate in überwiegend gebrauchten, teils neuen Fässern aus Allier und Tronçais, gefolgt von 6 Monaten im Foudre. Er sorgt für Balance, geschliffene Textur und elegante Länge. In der Nase feine Veilchenaromen, dazu dunkle Würze, reife schwarze Früchte und ein Hauch von Menthol. Pfeffrige Anklänge, etwas Wacholder und ätherische Noten verleihen zusätzliche Tiefe und Frische. Am Gaumen lebhaft und saftig, mit viel Dichte ohne Schwere. Würzige Akzente von schwarzem Pfeffer und Oliventapenade verbinden sich mit einer feinen, hintergründigen Mineralität.

91/100 Punkte Decanter

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Rhône
Rebsorte:	Syrah
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	geschmorte Ochsenbäckchen, gereifter Comté oder Gruyère
Artikel-Nr.	15941.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	25
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	89
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.