

Saint Joseph AOC rouge

Domaine de Lorient

Saint Joseph. Reinsortige Syrah von der südlichsten Lage der nördlichen Rhône. Verwitterter Granit in einer Mischung mit Kies aus den Wildbächen des Zentralmassivs. Steile Hänge mit schmalen Terrassen hoch über dem Rhonetal, mühsam nur von Hand zu bearbeiten. Der Anteil an Granit im Boden verleiht der Rebsorte hier ungewohnt kühlen Charakter. Ihr Wein wirkt schlank im Mundgefühl, raffiniert seidig und erdig würzig zugleich; im Duft weniger fruchtig als würzig, an schwarze Johannisbeere erinnernd, an schwarze Oliven und herbstliche Raucharomen. Laure Colombos brillanter Saint-Joseph ist so rar wie alle ihre Weine. Er kommt von einer nur 0,25 ha kleinen Parzelle am Fuße der steilen Hänge über der Ortschaft Mauves. Seine Reben sind jung, als Massenselektion gepflanzt im Jahr 2014.

Syrah ist extrem dünnschalig, besitzt aber hohe Farbpigmentdichte in den Beerenschalen. Deshalb fällt auch Laure Colombos Saint-Joseph erstaunlich dunkel aus in der Farbe. Nach der Lese von Hand entrappen Laure und ihr Partner Dimitri die Trauben bewußt nicht. Sie vergären spontan im Stahltank mit schonender Extraktion und lassen den fertigen Wein dann über 8 Monate in 228-Liter- bzw. 400-Liter-Fässern reifen. Die beiden schwefeln Most und Weine nur, wenn es ihnen nötig erscheint. Und so kommt ihr

Saint-Joseph dunkelwürzig nach Lorbeer und Wacholder duftend ins Glas, getragen von kühler Frische, edel und ätherisch expressiv duftend, breit angelegt im Mundgefühl, aber weder opulent noch heiß wirkend. Ein aufregend edler Rotwein, der noch etwas Zeit braucht, um seine besondere Ausstrahlung entfalten zu können.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: 2027 - 2033+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® | ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.65

0,75l
FRH24955

K&U
www.weinhalle.de