



Côtes du Rhône

Jean-Paul & Corinne Jamet

Der kleine Jamet. Reinsortige Syrah, wie man sie in dieser Ausnahme-Qualität niemals hinter einem simplen Côtes du Rhône vermuten würde. Finesse und kühler Schliff statt Fülle und dicker Struktur. Syrah, so prall und dicht erfüllt von roten und blauen Beeren, schwarzer Johannisbeere, von frischem blutigen Fleisch, schwarzen Oliven und einem Hauch Veilchen-Pastille - der unverkennbare Duft hochwertiger Syrah von der nördlichen Rhône.

Doch es bleibt nicht beim Duft. Im Mund agiert eine Gerbstoffqualität, deren Frische und Feinheit kein anderer Rotwein der Welt auf die Zunge zu spülen vermag. Irgendwie schlank, aber auch raffiniert mundfüllend in ultraseidig kühlen Gerbstoffen, die fein verwoben wirken und so die Qualität dieses Weines auch ohne jede Fachkenntnis spontan spürbar machen. Ein schon sehr besonderes aromatisches Profil, das auch Leder und Tabak ins Spiel bringt, in trotz seidig schwebender Finesse druckvoller Kraftentfaltung. Riecht, schmeckt und wirkt faszinierend anders als andere Côtes du Rhône. Und so ist Jamets »kleiner« Côtes du Rhône alles andere als klein, er ist unsere Referenz seiner Klasse.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,69

0,75l

FRH24802



www.weinhalle.de