



Syrah Collines Rhodaniennes IGP

Jean-Paul & Corinne Jamet

Was für ein Wein! Gewiß, Jean-Paul Jamet und seine Frau Corinne sind berühmt für ihre Weltklasse-Syrahs aus der Côte Rotie. Wir führen sie seit vielen, vielen Jahren und sie werden uns stets so aus den Händen gerissen, daß wir sie hier gar nicht mehr listen.

Die wahre Sensation aber sind die beiden »kleinen« Syrahs der Jamets. Sie bieten Syrah-Erlebnis rarer Klasse. Unserer Meinung nach unerreicht in ihrer Preisklasse. Ultrafeine, edle Gerbstoffe agieren da wie kühle Seide auf der Zunge. Diese fast ätherisch duftige Syrah ist weder dick, noch konzentriert, sie schwebt in souverän lässiger Eleganz über die Zunge, wie das nur feinste Syrah von der Nordrhône kann. Weltweit einmalig und unerreicht in dieser aromatischen Intensität und raffiniert kühlen Finesse. Schwarze Oliven, Veilchen, herbstlicher Rauch - da ist alles geboten, was die Rebsorte Syrah kann und hat. Für diesen Wein müßten unsere Kunden Schlange stehen. Tun sie aber nicht, weil die Herkunft »Collines Rhodaniennes« so obskur klingt. Leute, laßt euch davon nicht verunsichern. Der Wein ist eine Sensation von Lagen hoch über dem Rhönetal bei Ampuis, vorwiegend von Schieferböden. Die Trauben abgebeert, also vom Stielgerüst getrennt, und schonend über 15 Tage extrahiert. Die Qualität der Gerbstoffe sagt alles. Spontan vergoren und dann über 12 Monate in alten, gebrauchten Barriques gereift. Ein echtes Meisterstück.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Gneis & Glimmerschiefer
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FRH22801



www.weinhalle.de