Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Gneis & Glimmerschiefer
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,69

0,75l
FRH21802

Côtes du Rhône

Jean-Paul & Corinne Jamet

Der kleine Jamet. Reinsortige Syrah, die man hinter einem simplen Côtes du Rhône kaum vermutet. Doch wir sind an der Nordrhône und da wächst nun mal nur Syrah. Die steht für Finesse und kühlen Schliff statt breiter Fülle und dicker Struktur. Ist aber trotzdem konzentriert und dicht verwoben, zumal in einem Extrem-Jahrgang wie 2021. Da kommt sie anspruchsvoll in jeder Hinsicht daher, vor allem im typischen Aromenspektrum hochwertiger Syrah: Prall und dicht erfüllt von roten und blauen Beeren, allen voran schwarze Johannisbeeren, von frischem blutigen Fleisch, schwarzen Oliven und einem Hauch Veilchen-Pastillen. An ihrem Duft erkennt man Nordrhône-Syrah sofort. Doch der Duft ist nicht alles. Im Mund agiert visionäre Frische, schlank aber mundfüllend in samtig kühlen Gerbstoffen, einzigartig in der Welt des Rotweines in dieser Intensität und diesem besonderen aromatischen Profil. Saftige, reife dunkle Beeren, Leder und Tabak in trotz seidiger Finesse druckvoller Kraftentfaltung. Ganz anders als in anderen Rotweinen.

Warum, so fragen wir uns, tut sich die edle Syrah mit ihrem von den besten Winzern der Welt verfolgten schlanken, seidig kühlen Geschmacksparadigma hierzulande so schwer? Ist Finesse kein Qualitätsmerkmal? Liegt es am eigenwilligen Aroma, das Syrah in Duft und Geschmack von allen anderen roten Rebsorten unterscheidet? Ist Rotwein nur dann gut, wenn er laut, breit, dick und süß und fett daherkommt? Da stimmt doch was nicht mit den Kischees und Vorbildern! Dieser nicht billige, seinen Preis aber extrem werte Côtes du Rhône nimmt es mit deutlich teureren Gewächsen von der Rhône mühelos auf. Jamets kleiner Côtes du Rhône ist also alles andere als klein, er ist die Syrah-Referenz seiner Klasse an der Nordrhône. Weshalb echte Weinfreunde eigentlich Schlange stehen müßten für diesen Wein ...

K&U
www.weinhalle.de