Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Granit
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Eiweiß-Schönung, leichte Filtration
pH-Wert: 3.66

0,75l
FRH20050

Saint Joseph »Les Cotes«

Vincent Paris

Saint Joseph ist reine Syrah auf verwittertem Granit. Ihre Reben stehen hier in der ursprünglich römischen Einzelstockerziehung auf atemberaubend steilen Lagen hoch über dem Rhônetal, französisch »Les Côtes« genannt. Die Parzellen sind winzig und steil. Sie sind teilweise nur zu Fuß zu erreichen und mit Maschinen nicht zu bearbeiten. Die Arbeit auf den schmalen Terrassen der Appellation gehört zur wohl härtesten der Weinwelt.

Vincent Paris präsentiert seinen Saint Joseph raffiniert seidig und feingewirkt in den Gerbstoffen. Kühl wirkt er auf der Zunge, schlank im Griff, ohne es zu sein, und er duftet expressiv nach schwarzen Oliven, Cassis, Wacholder, Lakritze und Veilchen. Wie Samt gleitet er in kühler Wirkung über die Zunge. Seine dunkle Würze erinnert intensiv an schwarze Johannisbeere. Herkunft und Charakter vereint diese geschmeidige Syrah in unverwechselbarer Eigenart. Aromatisch ungewohnt und tiefgründig. So duftet tatsächlich keine andere rote Rebsorte. Am besten jung zu genießen. In den ersten 4-5 Jahren. Und kühl zu servieren zu Taube, Fasan und Wild, zu dunklem Fleisch, das »bleu« gegart wurde, und idealer Partner zu anspruchsvoller Orient- und Asienküche. Verträgt Schärfe, animiert aufregend und schickt sinnlich auf Reisen. Authentische Winzerkunst ohne Brimborium. Das pure Plaisir.

K&U
www.weinhalle.de