

»Chaveyron 1422« Vin de Table (Syrah)

Saladin

Die rare reinsortige Syrah der engagierten Weinschwestern, die sich auch »Les Saladines« nennen. Chaveyron, die beste Lage ihres Weingutes. Weil Syrah aber reinsortig an der Südrhône nicht vorgesehen ist, darf der Wein nur als Tafelwein firmieren, der untersten Stufe der französischen Weinhierarchie.
Marie-Laurence Saladin, zuständig für den Keller, präsentiert die große rote Rebsorte der Nordrhône gewürzt mit einem Schuß Viognier, der großen weißen Rebsorte der nördlichen Rhône. Sie steuert ätherisch wirkende Duftigkeit bei. Mit den kühlen Syrahs der Nordrhône hat dieses Meisterwerk aber herzlich wenig zu tun. Kraftvoll und dicht kommt der Naturbursche auf die Zunge. Natur-Syrah, ohne jeden Eingriff im traditionellen Beton-Tank und anschließend im uralten großen Holzfaß in Form gebracht. »Urwüchsig natürlich« wirkt der Wein, saftig und kernig deftig spürt man das karge Kalk- und Kieselplateau hoch über St. Marcel d´Ardeche, auf dem seine Reben stehen. Die Saladinen beherrschen ihr Metier. Ihre Syrah macht sich kühl ans Werk, in den Gerbstoffen fest und markant, umspült sie in dichter Konsistenz die Zunge und klingt am Gaumen in südlich würzigen Aromen von schwarzen Oliven, sommerlichen Wildkräutern und Lakritze aus. Der Wein wirkt wärmer im Aroma, als er schmeckt. In kühler Fülle erinnert er geschmacklich an Lorbeer und Wacholder, aber auch an ätherische Gewürze wie Zimt, Nelke und Piment erinnert. Potential für Jahre des Genusses und eine echte Trouvaille in Sachen unverfälschten Trinkvergnügens.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | Naturwein.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FRH20037

K&U
www.weinhalle.de