Maison Stephan

Côte Rôtie "Côteaux de Tupin" AOC

, 750 ml

France,

9910401012

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.1 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Tapenade von Olivenpaste und mediterranen Kräutern auf gegrilltem Roggenbrot

(Gemüse & Vegetarisch)

Taube mit Lakritz-Sauce, Rosenkohl und Kartoffelgratin

(Wildgeflügel)

Lammstelzen geschmort mit grünen Speckbohnen

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 07.08.2021

Info:

Der Wein besteht aus 100 % Serine (Synonym Durif), die Reben stehen auf Gneiss und wurden 1992 gepflanzt. Abfüllung ohne Filtration mit minimaler Schwefelzugabe nach 24 Monaten Ausbau im kleinen Holzfass.

Farbe:

Schwarz, fast farbdicht bis zum Rand, mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2018er Côte Rotie „Coteaux de Tupin“ präsentiert sich mit viel Frucht von Wildhimbeeren, Blaubeerkompott, Schlehe, Holunder und Dörrpflaume. Edle dunkle Schokolade, frisch aufgebrühter Kaffee, schwarzer Pfeffer und Gewürznelke komplettieren seinen fulminanten und tiefen Duft.

Gaumen:

Wenn man in diesen Samtteppich eintaucht, wird man an Veilchenpastillen erinnert, dann packen Säure und Tannin zu und man bemerkt, dass dieser Wein sich erst in ein paar Jahren in seiner ganzen Schönheit zeigen wird. Dem ungeduldigen Verkoster sei geraten, ihn im momentanen Stadium ein paar Stunden vorher zu belüften und ihn aus einem großen Burgunderglas zu genießen. Wow, was für ein Monument!