Maison Stephan

Côte Rôtie "Les Binardes" AOC

, 750 ml

France,

9910401015

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5.3 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rehrücken mit Wacholderreduktion, grünen Speckbohnen und Topinambur-Püree

(Wild)

Hase in einer Reduktion von Slow Gin und Cranberrys mit Pommes à la dauphine und Rosenkohl

(Wild)

Taube in Kaffee-Jus mit Kartoffel-Sellerie-Püree und gebackenem Rotkohl

(Wildgeflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 14.03.2022

Informationen zum Wein

Der *Les Binardes* ist ein *Côte-Rôtie* von 90 % Syrah und 10 % Viognier. Die Weinreben stammen aus den Jahren 1986 bis 1994 und befinden sich in Steillagen auf Leukogneis und Quarzböden. Die Weine werden im Sinne von Jules Chauvet nach einer kühlen 24stündigen Vorvergärung mit einer kühlen Kohlensäuremaischegärung über zehn Tage hinweg erzeugt und zwölf Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut. Der Wein wurde nicht filtriert oder geschönt und nur minimal geschwefelt.

Farbe

dunkles Purpur mit violetten Reflexen und schwarzem Kern

Nase

Die Nase des *Les Binardes* ist geprägt von dichter reifer Frucht und Gewürzen. Der *Côte-Rôtie* erinnert an saftige Brombeeren und Schwarzkirschen, Zwetschgen und Schlehen, aber auch an Blutorangen und Bergamotte in Verbindung mit Minze, Wacholder und Süßholz, etwas Pfeffer und Bresaola. Darüber liegen Noten von Veilchen und Flieder.

Gaumen

Am Gaumen ist dieser Syrah ein dichter, reifer, saftiger und fast cremiger Wein. Er liefert viel Extraktsüße und eine konzentrierte dunkle Frucht, die von einer unter anderem vom Viognier stammenden Helligkeit und Frische durchzogen wird. Dabei verbindet sich die dunkle konzentrierte Frucht mit einer leicht pfeffrigen Würze und wird eingefasst von einem seidigen Tannin. Der Wein sollte aktuell auf jeden Fall karaffiert werden.