Saint Jean Du Barroux

Syrah Entrevon VdF

, 750 ml

France,

9910211061

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Dicke Bohnen, Artischocken und schwarze Oliventapenade

(Gemüse & Vegetarisch)

Tintenfisch mit Mangold-Olivenfüllung

(Meeresfrüchte)

Estouffade d’agneau – Lammragout

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.07.2022

Informationen zum Wein

Dieser reinsortige Syrah stammt aus der Parzelle Entrevon in Malaucène, die auf 350 Metern an der Nordseite des Mont Ventoux liegt. Das Gestein stammt aus der dritten Periode des Miozän mit sandigen Böden. Die Trauben wurden von Hand gelesen, zu 90 % entrappt und im Beton-Cuve für zwölf Tage vergoren. Danach erfolgte der Ausbau über elf Monate im Edelstahl und für neun Monate auf der Flasche. 1.581 Flaschen wurden erzeugt.

Farbe

leicht transparentes Violett

Nase

Der *Entrevon* verbindet hefige Noten und Frucht in einer Weise, die an frischen Pflaumenkuchen aus dem Ofen erinnert. Mit Luft, die der noch junge Wein dringend benötigt, wird es fleischig und dunkelfruchtig mit ein wenig Cassis und Kirschen. Dazu kommen Noten von dunkler Schokolade und schwarzer Oliventapenade, während die Note von abgehangenem Rindfleisch durchaus präsent bleibt.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Entrevon* ein balancierter und tiefgründiger Syrah aus dem Ventoux mit einer beeindruckenden Balance aus Frische und Reife. Das Tannin wirkt hier schon in Teilen feinporig, besitzt aber noch eine kernige Seite. Die Säure präsentiert sich lebendig, die Frucht warm und dunkel. Es ist die Mischung aus Waldfrucht, Pflaumen und Cassis, ein paar Kirschen, Torf und Veilchen mit ein wenig Oliventapenade. Der Habitus wirkt insgesamt kraftvoll, ist jedoch elegant, saftig und fleischig!