

Maison Stephan

Syrah VdF

 2022, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910401024

 Syrah

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Mediterrane Gemüsepflanne mit geschmorten

Brombeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Carpaccio von Rote Bete mit Sauerkirschen, Dill &

Schmand

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrilltes Flanksteak mit Ofentomaten und

Thymianjus

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.04.2024

Info:

Dieser Vin de France basiert auf verschiedenen Herkünften Syrah. 2,5ha verteilen sich auf die hügeligen Lagen des Dorfes Condrieu sowie Verin und Roussillon.

Verwitterte Schwemmlandablagerungen des Rhônetals, Granit und Gletschermoräne liefern den Untergrund.

Die Stöcke wurden in 2010 gepflanzt und erzielen Erträge um 40hl/ha.

Nach der Lese folgt eine Kaltmazeration der ganzen Trauben bevor diese dann größtenteils entrappt weiterverarbeitet werden. Im Semi-Carbonic-Verfahren wird dann vergoren.

Regelmäßige Remontage zur besseren Extraktion.

Es folgt eine natürliche Sedimentation. Absolut ohne Additive oder weitere Schritte. Die Abfüllung erfolgt nach acht Monaten Reife im Betontank. Schwefel wird in kleinst möglicher Dosis ergänzt.

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und hellem Rand

Nase:

Die Nase vereint satte, säurebetonte Frucht mit reichlich erdigen Elementen. So kommen Schattenmorelle, Sauerkirsche und Holunderbeere spürbar zur Geltung. Auch Himbeere,

Brombeere und Cassis stehen dem in nichts nach. Er weist Spuren von feuchtem Waldboden sowie Unterholz auf. Dazu passen wunderbar Wacholder, Pinienhaine und Kiefernzapfen.

Diese mediterranen Eindrücke werden noch von Rosmarin und grünen Oliven gestützt. Anklänge von warmem Leder und Lakritz mischen sich darunter. Dunkle Schokolade sowie der

Duft von frisch gebrühtem Espresso liegen ebenso in der Luft.

Gaumen:

Die Frucht trifft absolut den Nerv der Zeit. Bei aller Intensität und dunkler Färbung lebt der Syrah von säurebetonten, wohldosierten Akzenten. Dadurch wirkt er unfassbar animierend und strebt ein hohes Trinktempo an. Seine schlanken 12,4 Vol. % leisten dazu einen enormen Beitrag. Die Frucht fließt seidig über den Gaumen. Ein feines Tannin kleidet den Mundraum aus und fördert den Trinkfluss bei hoher Finesse. Seine eher wilderen, balsamischen Aromen lässt er vollkommen im Verborgenen. Lediglich im Nachhall blitzen diese vereinzelt durch.

Stattdessen baut er eine sehr elegante, florale Aromatik auf, die den Nachhall noch lange prägt.