



Peyre Rose

Marlene N° 3 VdF



2011, 750 ml



Frankreich, Languedoc



9910215036



Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Karrée mit Kräuter-Nuss-Kruste und

Speckbohnen

(Fleisch)

Hasenrücken mit Quittenmousse, Rosenkohl und

Kastanien

(Wild)

Gerösteter Rotkohl mit reduziertem Balsamico,

karamellisiertem Apfel und Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.03.2022

Henß:

Und diesen Erwartungen entspricht er mühelos. Kompakt und dicht zeigt er sich am Gaumen. Eine weiche Tanninstruktur und ein zupackendes Säuregerüst sorgen für Stabilität am Gaumen. Mit einer spürbaren Adstringenz sorgt er für reichlich Kippbewegungen beim Nachschenken. Das macht richtig Lust und Durst. Die Aromen verteilen sich breit gefächert am Gaumen. Nie kitschig, immer perfekt in Balance. Der Marlène No. 3 zeigt sich sehr fleischig und profitiert deutlich von seiner immer noch erstaunlich präsenten Säure. Trotz aller Wärme im Süden offenbart er Kühle, Präzision und Graphit-Noten. Zugleich bietet er eine salzige Komponente an. Im Nachhall kommt die Würze voll durch.

Marlène No. 3 ist nach dem *Belle Léone* und dem *Les Cistes* der dritte Syrah von Marlène Soria, von einer der »besten, verrücktesten und unbändigsten Weinmacherinnen des ganzen Languedoc«, wie es in der *Vinum* heißt. Dass ein gerüttelt Maß an Charakterstärke dazugehört, seine Weine über zehn Jahre lang im großen Holz und im Zementtank auszubauen, bevor man sie abfüllt, ist sicher richtig. Doch das, was dabei herauskommt, gibt Marlène Soria Recht. *Marlène No. 3* ist ein Syrah, der mit einem kleinen Anteil Grenache vergoren worden ist. Beide Rebsorten stehen im selben Weinberg auf fast schwarzen Böden.

Farbe

dunkles Granatrot mit ziegelrotem Rand

Nase

Der mittlerweile elf Jahre gereifte *Marlène No. 3* bedarf wie alle Weine des Weinguts eines gerüttelten Maßes an Luft und an Platz in einer Karaffe. Gibt man dem Wein beides, öffnet sich die zuvor verschlossen wirkende Cuvée mit einer Mischung aus Rauchwerk, Mittelmeer und Fruchtkorb. Man findet hier blonden Tabak ebenso wie Zigarrenblätter und etwas Zeder, Garrigue und Macchia, etwas *gout de champagne*, Leder und Unterholz sowie die reife Frucht von Brombeeren, Feigen, Cassis und Maulbeeren, abgerundet mit Pfeffer, Zimtrinde und kühlem Stein.

Gaumen

Am Gaumen begeistert zunächst die Präsenz und Tiefe des Syrah, die Kompaktheit und Dichte, die sich irgendwann am Gaumen durch eine elegante Säure verwirbelt. Dann wird es dunkelfruchtig, saftig und fleischig, salzig und sogar kühl durch eine tonische Mineralik und einen Hauch von Grafit. All das verbindet sich mit mediterraner Garrigue und mit pudrig

feinen Tanninen, die die Frucht umhüllen. Hier gilt: Jetzt antrinken, genießen und genug einlagern; denn der Wein besitzt ein Potential für viele Jahre.