Maison Stephan

Côte Rôtie "Côteaux de Tupin" AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401033

Serine

Alkoholgehalt:	13,5 %
Gesamtsäure:	4.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Trüffel-Risotto (vegetarisch)

Wachteln im Blätterteig mit Trüffeln und ungestopfter Foie Gras (Geflügel, Wild)

Waldschnepfe, mit Lardo umwickelt und in Olivenöl gebraten (Geflügel, Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.03.2025

Informationen zum Wein
Der *Côteaux de Tupin* ist ein *Côte Rôtie* aus 100 % Serine. Die Rebsorte galt als fast ausgestorben, ist aber eng mit dem Syrah und der Dureza verwandt. Der Winzer Stephan hat sie in einem Weinberg gefunden, den er 1991 in Tupin erwerben konnte und dessen älteste Pflanzen aus 1893 stammten. Die 0,5 Hektar, von denen der *Coteaux de Tupin* stammt, wurden teils 1941 gepflanzt, teils 1993. Die Reben stehen in Steillage auf Leuko-Gneis. Der Ertrag ist extrem gering und liegt zwischen 15 und 20 hl/ha. Die Weine werden im Sinne von Jules Chauvet nach einer kühlen 24-stündigen Vorvergärung mit einer kühlen Kohlensäuremaischegärung über 20 Tage hinweg erzeugt und 24 Monate in gebrauchten Fässern aus Eichenholz, das aus dem Wald von Jupille stammt, 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 *Côteaux de Tupin* bietet eine wunderbare Reife, Intensität und Frische in Verbindung mit Eichenholz, etwas Vanille und Nelke. Der *Côte-Rôtie* duftet nach Cassis, Brombeeren und Schwarzkirschen, Holunder und Feigen in Verbindung mit ein wenig Blutorange, Oliven, Süßholz und Pfeffer, Veilchen und Flieder.

Gaumen
Am Gaumen ist dies ein enorm intensiver Wein, der elegant und saftig und in diesem Jahrgang besonders fein wirkt mit einem süßen Fruchtkern, etwas Fleisch, viel dunkler reifer Frucht wie Cassis und Brombeere. Der Syrah-Charakter ist hier etwas zurückgenommen (es ist ja auch Sérine), aber das Spiel mit der Kraft, dem Saft, der feinen Extraktsüße, der Dichte und der pulsierenden Mineralität ist hervorragend.