Chêne Bleu

Abélard AOC

2013, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910212161

Grenache, Syrah

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Châteaubriand mit Pommes Alumette und Sauce Bernaise

(Fleisch)

Rotbarbe vom Grill mit mediterraner Gemüsepfanne

(Fisch)

Fenchel-Feta-Auflauf mit Bulgur und schwarzen Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

Info:

Abélard stammt aus einem idyllischen, hochgegangenen Weinberg am Mont Ventoux. Nach der Handlese werden die Trauben gleich zwei Mal selektioniert. Das Ergebnis ist eine Fruchtqualität der Superlative. Die Cuvée besteht aus Grenache Noir und Syrah von alten Reben. Der Ausbau in einzelnen Chargen erfolgt in kleinen Eichenholzfässern für 18 Monate.

Farbe:

Dichtes Purpur, heller Rand sowie violette Reflexe mit Anklängen der einsetzenden Reife

Nase:

In der Nase zeigt er seine dunkle, tiefgründige Seite. 2013 Abélard offenbart dabei reichlich Tomate, Rote Bete und dunkelste Früchte. Brombeere, Cassis und Holunderbeere. Ein Hauch rote Johannisbeere und Himbeere kommt dem unterstützend hinzu. Weißer Pfeffer versprüht neben Wacholder reichlich intensive Würze. Etwas Kubeben-Pfeffer und eine ordentliche Portion Lakritz setzen dann zusätzliche etherische Akzente. Zart schmelzend, dunkle Schokolade sowie eine Nuance geröstete Kaffeebohnen kommen wie gerufen hinzu. Seine mediterrane Heimat kann er nicht ansatzweise verleugnen. Die bezeichnende Garrigue wirkt omnipräsent. Olive, Thymian, Rosmarin und Mandelblüte.

Gaumen:

Schon ab dem ersten Schluck zeigt er deutlich seine Stärken. Der Ventoux lebt von starken, abkühlenden Winden. Sein mediterraner Charakter wird deutlich im Zaun gehalten. Finesse und Eleganz pur. Er wirkt steinig und elegant. Die Frucht ist dadurch zart und deutlich säuerlicher zu spüren. Weit entfernt von Kraft und Konzentration. Seidig hüllt er den Gaumen ein. Die vegetabilen Noten von Tomate, mit reichlich Würze und der erdigen Rote Bete sind am Gaumen völlig unaufgeregt wiederzuerkennen. Absolut harmonisch und perfekt portioniert. Besser könnte dieser Wein aus dieser Herkunft heute nicht schmecken. Dazu ist er perfekt gereift und absolut harmonisch. Auf dem absoluten Trinkhöhepunkt.