## Saint Jean Du Barroux

# *Syrah Le Barroux VdF*

**2018, 750 ml**

**Frankreich, Rhone (Süd)**

**9910211056**

**Syrah**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Auberginen-Miso-Gratin**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillter Oktopus mit schwarzer Oliventapenade**

**und gegrillten roten Paprika**

(Meeresfrüchte)

**Gebratenes Schweinefleisch mit Kohl, Shanghai-Art**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.02.2021

Raffelt:

Am Gaumen ist dieser 2018er Jahrgang wieder ein spektakulärer Syrah aus dem Ventoux mit einer beeindruckenden Balance aus Frische und Reife, kernigem, aber wiederum reifem Tannin, einer Welle aus lebendiger Säure und dieser violetten Schwärze, die es nur beim Syrah gibt. Es ist die Mischung aus sehr dunkler Frucht, Kohle, abgehangenem Rindfleisch, Veilchen und ein wenig Roter Bete, Oliventapenade, Erde und Stein, die sich hier zusammenfindet – in Verbindung mit einigen leichten Röstnoten von Kaffee. Was für ein saftiger und fleischiger Wein!

Informationen zum Wein

Dieser Syrah ist ein Ortswein; denn im Gegensatz zum 2017er *Entrevon*, der von sehr sandigen Böden stammte, ist dieser hier von Kalkstein und Kies geprägt, wie ihn die Weinberge von Barroux bieten. Gelesen wurde im September 2018, der Syrah wurde zu 75 % entrappt und über 20 Tage hinweg im Beton-Cuve vergoren, um dann über 18 Monate im Emaille-Cuve ausgebaut zu werden.

Farbe

dunkles, fast blickdichtes Violett

Nase

Dieser Syrah wirkt zunächst ganz leicht reduktiv mit ein wenig Knallplättchen-Aromatik. Dann aber wird er ein Syrah in Reinkultur: Veilchen, Pfeffer, rohes Fleisch, Torf und kalter Rauch treffen auf Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Pflaumen. Die sind reif, aber knackig und frisch, kernig und leicht kühl.

Gaumen

Am Gaumen ist dieser 2018er Jahrgang wieder ein spektakulärer Syrah aus dem Ventoux mit einer beeindruckenden Balance aus Frische und Reife, kernigem, aber wiederum reifem Tannin, einer Welle aus lebendiger Säure und dieser violetten Schwärze, die es nur beim Syrah gibt. Es ist die Mischung aus sehr dunkler Frucht, Kohle, abgehangenem Rindfleisch, Veilchen und ein wenig Roter Bete, Oliventapenade, Erde und Stein, die sich hier zusammenfindet – in Verbindung mit einigen leichten Röstnoten von Kaffee. Was für ein saftiger und fleischiger Wein!