Saint Jean Du Barroux

La Source AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910211069

Carignan, Cinsault, Grenache

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lammkarrée vom Grill mit grünen Bohnen

(Fleisch)

Erbsensalat mit Minze und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Kalbshaxe mit Pommes Dauphine und Sauce Béarnaise

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.04.2024

Info:

Die Reben stehen hoch am Nordhang des Mont Ventoux und im Massif Dentelles de Montmirail auf ca. 350 Höhenmetern. Grenache Noir, Carignan und Cinsault werden hier vereint. Die Erträge sind niedrig bei 20hl/ha. Die Trauen werden komplett entrappt. Der Ausbau erfolgt im Beton in emaillierten Fässern und gebrauchten Barriques. Die Frucht und ihr Ausdruck sind im Vordergrund.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit zartvioletten Reflexen

Nase:

Die Nase ist herrlich verspielt, dunkel und würzig. Schattenmorelle, Pflaume, sogar ein Hauch Schlehe stehen an vorderster Front. Holunderbeere, Maulbeere und Brombeere schieben von hinten an. Er zeigt Nuancen von Hibiskus und Stiefmütterchen, die diese dunkle Frucht auf Eleganz trimmen. Wacholder, schwarzer Pfeffer, Kardamom und Zimt sind die würzigen Vertreter. Schwarze Olive, Rosmarin und Thymian setzen starke mediterrane Duftnoten ab.

Gaumen:

Wie ein Holundersaft läuft er über den Gaumen. Reichlich Frucht in großzügiger Portionierung, reich an Extrakt und intensiv. Ein feines Gerbstoffgerüst kleidet den Gaumen aus und liefert dem Wein ordentlich Rückhalt. Die Säure belebt Weine aus diesen Lagen glücklicherweise gut. So wird die Frucht immer zurückgedrängt. Insgesamt wirkt diese elegant und zurückhaltend. Gegen Tannin, Säure und Extrakt kommt diese kaum an. Sehr gelungene Interpretation eines eleganten, trinkfreudigen Weines dieser Machart und Herkunft.