

# Chêne Bleu

## *Astralabe rouge AOC*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Rhône (Süd)

 9910212169

 Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,0 %



### Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Boeuf Colombo mit Lorbeer, Piment und Paprika**

(Fleisch)

**Hühnchen-Tajine mit Aprikosen**

(Geflügel)

**Mit Feta überbackener Kürbis mit Tomaten**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

## Information zum Wein

Eine Cuvée aus 80 % Grenache und 20 % Syrah aus dem Zement-Cuve.

## Farbe

leuchtendes Kirschart

## Nase

Der 2019er *Astralabe* ist ein junger, expressiver Ventoux-Wein mit Noten von dunklen Himbeeren, Hibiskus (inklusive Hibiskustee) und etwas Cassis, die begleitet werden von ein wenig Blaubeerjoghurt und Hefe, Rauchfleisch, Minze und einem Touch Süßholz. Dazu kommt eine kühle steinige Note sowie eine grüne Olive, eingebettet in Kräutern der Provence.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée trinkfreudig schlank und kühl. Gleichzeitig sind die Aromen eindeutig mediterran. Hier findet sich das Grenache-typische Süßholz, Kräuter der Provence, wiederum grüne Oliven, etwas Unterholz, reife Himbeeren, Schlehen und Zwetschgen. Das Tannin wirkt feinkörnig, aber präsent. Der *Astralabe* offeriert seine innere Kraft und Anmut zusammen mit Noten von kühlen Gestein und getrockneten Kräutern. Im Finale gibt es Wärme und gleichzeitig bleibt die Säure frisch und geschliffen.