Maison Stephan

Côte Rôtie "Côteaux de Bassenon" AOC

2018, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401013

Serine, Syrah, Viognier

Alkoholgehalt:	14,5 %
Gesamtsäure:	4.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Fasan „Souvaroff“ (Gänseleber, schwarzer Trüffel)

(Geflügel)

Hasenrücken mit Sauce Rouennaise, Karotten und Selleriepüree

(Wild)

Saint-Marcellin mit Dörrpflaumen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.08.2021

Info:
Eine Cuvée aus Syrah, gepflanzt in 1896 und 1902, 10 % Viognier und Serrine (Synoym Durif, gewachsen auf dunklem Mimatite mit Magnesiumeisenglimmer. Abfüllung unfiltriert ohne zusätzliche Schwefelzugabe, nach 24 Monaten Ausbau im kleinen Holzfass.

Farbe:
Dichtes Schwarzrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:
Markant und intensiv zeigt sich dieser Wein in der Nase. Schlehe, schwarze Johannisbeeren und Holunderbeeren vereinen sich mit Teer, dunklem Tabak und Holzkohle. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten Schwarzbrot, Trüffel und Salmiak hinzu, genauso wie frisch aufgebrühter Kaffee. Ein spektakulärer Côte Rotie mit viel Kraft und Tiefe, in den man förmlich eintauchen kann.

Gaumen:
Am Gaumen packt der 2018er Côte Rotie „Coteaux de Basson“ direkt zu und zeigt seine Jugend mit belebender Säure und einer reifen, aber noch jugendlichen Tanninstruktur. Sein kraftvoller, erdiger und markanter Charakter verweist auf sein fantastisches Reifepotential. Ein Wein, der fruchtige und dunkle Aromen in der Zubereitung der Speisen liebt, die ihn begleiten. Die Klassiker der französischen Küche passen hier einfach perfekt!