

Crozes-Hermitage - Rouge 2023 Bio - Ex: Premier Regard

Domaine Melody · AOP Crozes-Hermitage · Nördliches Rhôneetal, Frankreich



Dunkle Beeren, zarte Würze und seidige Tannine. Ein komplexer, biologisch erzeugter Syrah aus der prestigeträchtigen Cru-Lage der nördlichen Rhône.

Aromaprofil. Ein verführerisches Bouquet aus reifer Brombeere, schwarzer Kirsche und frischem Veilchen, unterlegt von feinen Kakao- und Röstnoten. Am Gaumen trocken, dicht und seidig, mit gut eingebundenen Tanninen und lebendiger Frische. Im langen Abgang klingen dunkle Frucht und eine feine Würze nach.

Herstellung. Handlese und vollständige Entrappung. Schonende Mazeration in temperaturgesteuerten Edelstahltanks über drei bis vier Wochen. Zwölf Monate Ausbau, je zur Hälfte in Edelstahl und Eichenfässern. Abfüllung am Weingut nach dem Mondkalender.

Herkunft. Mercurol, nördliches Rhôneetal, Frankreich.

Terroir. Sonnenverwöhnte Terrassen mit wärmespeichernden Flusskieseln, feinem Kaolin und Lössböden. Mediterranes Klima, gekühlt vom Mistral, schenkt dem Wein seine elegante Balance aus Kraft und Frische.

Rebsorte. Syrah.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Passt zu. Geschmortem Lamm, gegrilltem Rindfleisch, Wild oder gereiftem Käse.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Syrah

HERKUNFT

Nördliches Rhôneetal, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Crozes-Hermitage

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Kartoffel-Trüffelgratin, Steak

