



## Saint-Joseph Magnum

Produzent	Les Terriens
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Saint-Joseph AOC
Jahrgang	2013
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Syrah (100%)
Ausbau	15 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.4 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	1.5 ltr

Die Rebsorte Syrah, mit ihrer würzig-pfeffrigen Typizität, hat ihre europäische Heimat entlang der Rhone. Man begegnet ihr im Wallis und im französischen Rhôneal. Die zwei berühmtesten Syrah-Appellationen in Frankreich heissen Côte-Rôtie und Hermitage. Grösser, aber qualitativ uneinheitlicher ist Saint-Joseph, neben der südlichsten, etwas weniger bekannten Appellation Cornas. Die Trauben wachsen auf feinem Granitsand, Ton und Kalkgeröll. Dieser karge Boden verleiht den Weinen eine charakteristische mineralische Note. Die steilen Terrassenlagen sind von Nordwinden gut geschützt, was wiederum die Reife begünstigt und den Gewächsen eine bemerkenswerte Saftigkeit verleiht. Die Weine von Pierre Jandros werden mit viel Fingerspitzengefühl in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut. Sie sind authentisch, besitzen viel Frucht und ein feines Tannengerüst. Der Saint-Joseph punktet mit schönem Trinkfluss, Würze und Eleganz. Der Côte-Rôtie ist dichter strukturiert, endet mit einem längeren Abgang, braucht aber noch ein paar Jahre Reifezeit.

Mit viel Charme und Stil kommt dieser «Old World»-Syrah von Les Terriens daher. Er begeistert mit dem klassischen Duft der nördlichen Rhone: weisser Pfeffer und schwarze Kirschen, gepaart mit einer würzigen Note, die sich wunderbar mit dem feinen Röstaroma vermählt. Im Gaumen druckvoll, pralle Frucht (dunkle Beeren), delikat und rund, wie man es sich von

einem Saint-Joseph von den Granitböden der oberen Rhone  
nur wünschen kann.