



## Côte Rôtie Magnum

|                  |                                                      |
|------------------|------------------------------------------------------|
| Produzent        | Les Terriens                                         |
| Land/Gebiet      | Frankreich/Rhône                                     |
| Appellation      | Côte Rôtie AOC                                       |
| Jahrgang         | 2013                                                 |
| Produkt          | Grossflaschen Rot                                    |
| Traubensorte(n)  | Syrah (100%)                                         |
| Ausbau           | 18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 13.0%                                                |
| Restzucker       | 1.5 g/l                                              |
| Trinktemperatur  | 16 bis 18 Grad                                       |
| Dekantieren      | 1/2 Stunde empfehlenswert                            |
| Optimaler Genuss | 2019 bis 2026                                        |
| 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 Tanningerüst. 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. Und der weisse Condrieu ist schlicht ein grosser Weisswein.

Die nördliche Rhône auf den (modernen) Punkt gebracht: Duft von Kirsche, schwarzem Pfeffer, Salbei und Thymian. Das immense Fruchtextrakt verleiht dem Wein einen nahezu süsslichen Auftakt im Gaumen, danach eine fleischige Textur mit seidenfeinem Tannin und einer Mineralität, die den Wein

so grossartig macht.