



Côte Rôtie Magnum

Produzent	Les Terriens
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Côte Rôtie AOC
Jahrgang	2014
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Syrah (100%)
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.6 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	2020 bis 2031
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.