



Côte Rôtie

Produzent	Les Terriens
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Côte Rôtie AOC
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
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	2019 bis 2030
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	2200 Flaschen
Preis CHF	56.00

Die Weine der nördlichen Rhône, auch Rhône septentrional genannt, gehören zu den authentischsten Weinen Frankreichs. Sie kombinieren in bester geografischer Lage in der Mitte Europas Feinheit und Eleganz des Burgunders und beweisen Lagerfähigkeit sowie Komplexität, wie man sie vom Bordeaux her kennt. Nebst der roten Sorte Syrah wächst hier auch die weisse Viognier, die nicht minder für geschmackliche Sensationen sorgen kann. Wie in anderen Regionen spalten sich die Erzeuger in moderne Winzer, die nicht nur den Barrique-Ausbau des Bordeaux abgeschaut haben, und traditionelle Winzer, die die Typizität ihrer Lagen möglichst unbeeinflusst in die Flasche oder vielmehr in Ihr Glas bringen möchten. Und genau das gelingt Pierre Jandros von Les Terriens exzellent, wie wir meinen. Es ist die burgundische Textur, verbunden mit dem mineralischen Kern und der aristokratisch-jugendlichen Strenge, die man bei Les Terriens fast schon perfekt beherrscht. Bekanntlich haben bereits die Römer in den Steillagen rund um Tournon an der Rhône Terrassen angelegt, um Wein zu kultivieren. Nicht ganz so lange baut die Familie Jandros aus Chavanay Wein an. Mit der Unterstützung der berühmten Winzerfreunde Pierre-Jean Villa und Julien Pillon können sie aus den besten Lagen in Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage sowie Condrieu ansprechende Weine erzeugen, die für Spannung,

mineralische Tiefe und Länge und nicht zuletzt für Spass sorgen.

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.