



Syrah »La Rosine« VdPays

Stéphane Ogier

Stéphane Ogiers spannendster Wein im Portfolios ist sein »einfacher« Landwein »La Rosine«. Pure Syrah. Aus einer Lage direkt neben der Côte Rotie. Liefert uns seit über zwanzig Jahren eines der preiswertesten Prachtexemplare authentischer Nordrhône-Syrah.

Ein Maßstab seiner Preisklasse. Intensiv dunkel in der Farbe, purpurne Reflexe. Im Bukett tiefgründig nach Holzkohle und Kaminfeuer duftend, nach Cassis, wilden Kräutern, schwarzen Oliven und Räucherspeck. Ungewohnt würzig auch an Gewürznelken und Kreuzkümmel erinnernd. Wegen dieses expressiven Duftes ist Nordrhône-Syrah nicht jedermanns Sache. »La Rosine« steht für die Eigenart der Region: Im Mund keine Fülle, keine Breite, keine Opulenz. Dafür präzise Länge und souverän kühler Charakter. Seidig, feinkörnig und frisch im Mundgefühl, tief, fleischig und komplex in Duft und Geschmack. Syrah, wie sie nur an der Nordrhône gelingt. Schlank und kompakt, durchzogen von filigran frischer Säure, die Gerbstoffe so reif wie fein und edel. »La Rosine« reift und entwickelt sich über 10 und mehr Jahre konstanter und zuverlässiger als viele Bordeaux. Eine der überzeugendsten »kleinen« Syrahs der Nordrhône. Noch immer ein Geheimtip.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Granit

Besonderes: Aus Steillage

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,39

0,75l

FRH22009



www.weinhalle.de