



Côte Rôtie

Jean-Paul & Corinne Jamet

Côte Rotie. Neben Hermitage die Spitze der Syrah an der Nordrhône. Weltklasse, die es mit jedem Wein der Welt aufnimmt, der fast immer teurer ist, als dieser legendäre Stoff. Schürt Träume, löst Lust aus. Familie Jamet produziert Legenden. Weltklasse-Syrah, deren Bukett man nicht mehr vergißt: Rauch, Speck, dunkle Beeren enormer Intensität und Tiefe, edle Hölzer, unglaublich tiefgründig, orientalische Gewürze, allen voran Gewürznelken, das pure Eugenol, sowie Zimt und Vanille, eingehüllt in eine sehnige Packung unglaublich dichter Gerbstoffe von sahniger Textur und irre frischer Wirkung. Unglaublich lang am Gaumen und fast betäubend intensiv. Ungewohnt, groß und anders, für Kenner. (max. 3 Flaschen pro Kunde!)

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: > 2022

Optimale Reife: > 2025+

Restzucker: < 1 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,37

0,75l

FRH22800



www.weinhalle.de