



Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2027+  
Restzucker: 1 g/l  
Bewirtschaftung: Naturnah  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Schiefer  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,59

0,75l  
FRH18008

## Syrah »L` Ame Soeur«

Stéphane Ogier

»L'Ame Sœur« entstammt einem faszinierenden Projekt. Gleich hinter Lyon hat eine Gruppe damals junger Winzer vor ca. fünfzehn Jahren die alten Schieferterrassen der Römer regeneriert. Schon zu Plinius Zeiten, also kurz nach Christi Geburt, gab es hier Weinbau, den Plinius schon damals in den höchsten Tönen lobte. Diese alten Schieferterrassen hoch über der Rhône verfielen nach der Reblauskatastrophe vollständig und wurden erst von besagter Winzerguppe wiederentdeckt, die Böden regeneriert, die verfallenen Trockenmauern wieder aufgebaut und die Weinberge in der alten extremen Stockdichte mühsam wieder bestockt. An der Nordrhône sind Rebflächen extrem limitiert. Man kann sie nicht einfach kaufen und neu bestocken. Deshalb sind dort die Preise exorbitant hoch, auch weil die großen reichen Handelshäuser alles wegkaufen, was auf den Markt kommt. Sie diktieren dort das Geschehen. So kam die Gruppe besagter Winzer auf die Idee, die einst berühmten, aber seit Jahrhunderten verwahrlosten Schieferterrassen wieder zu kultivieren. Die Kommunen südlich von Lyon, insbesondere Seyssel, unterstützten die Jungwinzer in ihren Bemühungen und verkauften ihnen das steile Gelände preisgünstig. Deshalb kann man heute von dort duftige, große Syrahs von erstklassigen Schieferlagen probieren.

»L'Ame Sœur« 2018 ist kraftvoll dichte Syrah der Spitzenklasse. Typisch Nordrhône. Im Prinzip fast ein Côte Rôtie, mit etwas feinerer Struktur und einem Hauch weniger Tiefe und Exotik auf der Zunge. Saft und Kraft verbinden sich mit Gerbstoff und Schmelz in einem großen Jahrgang, der noch etwas braucht, bis er sich vollends trinkreif präsentiert. Der Klimawandel hat den Weinbau der Nordrhône in den letzten Jahren bevorzugt und so präsentiert sich die Rebsorte Syrah nirgendwo sonst auf der Welt so prägnant im Charakter, so boden- und lagenabhängig, wie auf den spektakulär steilen, mühsam von Hand zu bearbeitenden Lagen hoch über dem Rhônetal. Wenn Sie das nächste Mal durch Lyon gen Süden fahren, schauen Sie mal nach links den Berg hoch, dort stehen sie, die Reben für diesen Wein.

»L'Ame Sœur« duftet intensiv nach schwarzen Oliven, frischen Tomatenblättern und Schwarzkirsche, nach Veilchen, Cassis, Lakritze und Edelholz. Seine Gerbstoffe wirken präsent und dicht, aber auch kühl wie Seide. Sie benetzen die Zunge samtig und präsent und sorgen für ein Mundgefühl, das sich anspruchsvoll und fordernd in seiner konzentrierter Fülle präsentiert, das aber nie belastend wirkt, sondern trinkfreudig frisch und kühl. Der perfekte Begleiter zu rosa gebratenem Wild und dunklem Geflügel und zur Taube (blutig) gibt es keinen besseren Partner.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)