



Art.-Nr.: 17313

## PIERRE AMADIEU SAINT-JOSEPH "LES CAPELETS"

<b>REBSORTEN</b>	Syrah
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Rhône
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3384333081101
<b>AUSBAU</b>	100% Syrah

### BODEN

Mediterran-warmes Klima. Vielfältiges Terroir durch Vermischung von Gesteinsschichten, Höhenlagen. Die Reben wachsen an sehr steilen Hängen auf Schiefer und Gneis, typisch für die Region und Appellation Saint Joseph und das ideale Terroir für die Rebsorte Syrah. Sehr karger Boden und begrenzter Ertrag erlaube dieser edlen Vielfalt, sich vollständig auszudrücken.

### BESCHREIBUNG

---

PIERRE AMADIEU | FRANKREICH | RHÔNE



Die Ernte von Hand beginnt, nachdem die Trauben den optimalen Reifezustand erreicht haben. Eine Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks offenbart die mundfüllenden, fruchtigen Noten typisch für die Syrah-Traube. Teilweise Alterung in zwei Jahre alten Eichenholzfässern verbessert subtil die Balance zwischen Farbe, Struktur und Aromen durch Rundheit und Seidigkeit. In der Nase sind Aromen von schwarzer Johannisbeere und Himbeere, sowie nuancierte Leder und Lakritz Noten. Am Gaumen ist er subtil mit Aromen von roten Früchten und Veilchen. Dann entwickelt er animalische und mineralische Noten mit einem Hauch Kakao und Lakritz: eine harmonische Mischung aus Eleganz, intensiven Aromen und seidigen Tanninen. Der Perfekte Partner als junger Wein für Filetsteak oder etwas gereifter zu geröstetem Wildvögel und dunklen Schokoladentrüffeln. 2014er: 88 Pkt. Robert Parker