

„Monier de la Sizeranne“ Hermitage AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein, BIO
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	konzentriert, dicht, fruchtig-würzig, elegant
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecote, Rumpsteak oder Lammkotelett, aber auch zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 09 46

Charakteristika

In der Nase vielschichtige Aromen von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit Spuren von Lakritz und Pfeffer. Im Geschmack gut strukturiert, konzentriert und komplex mit weichen Tanninen und einem langen Nachhall.

Klima/Terroir

Der Hermitage liegt an der nördlichen Rhône und umfasst 136 ha Rebfläche. Die Reben wachsen auf Granit-Quarzsand, der von Glimmerschiefer und Gneis bedeckt ist. Das Klima ist mediterran beeinflusst und mit seiner südlichen Ausrichtung bietet der Hermitage den Reben Schutz vor kalten Nordwinden.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben entrappt, gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Betontanks vergoren. Anschließend reift der Wein 12 bis 14 Monate in Holzfässern.

Das Weingut

Der erst 50-jährige Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

