

„Les Meysonniers“ Crozes-Hermitage AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein, BIO
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, rund, fruchtig, elegant
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch & Wild, schärferen asiatischen Gerichten, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 11 49

Charakteristika

Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren werden von dezenten Veilchennoten begleitet. Am Gaumen vollmundig, dicht und rund mit einem fruchtig-würzigen Finale.

Klima/Terroir

Die Lage Crozes-Hermitage erstreckt sich über 11 Gemeinden am linken Ufer der Rhône nördlich, südlich und östlich der Stadt Tain-l'Hermitage. Granit, der zu feinem Lehm verwittert bildet die Bodengrundlage im nördlichen Teil des Gebietes, der geologischen Fortsetzung des Hermitage-Hügels. Das Klima ist gemäßigt mit einem beinahe permanent wehenden Wind.

Ausbau

Die Trauben stammen von mindestens 25 Jahre alten Reben. Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Betontanks vergoren. Anschließend reift der Wein 12 Monate.

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.

