

„Le Pavillon“ Ermitage AOC rouge

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein, BIO
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	sehr ausgewogen, vielschichtig, kraftvoll, balsamisch
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
Servierempfehlung:	zu gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen, Currygerichten und gereiftem Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 23

Charakteristik

Der Le Pavillon präsentiert sich im Glas in einem Granatrot mit purpurnen Reflexen. Im Bouquet Aromen von Teer und Rauch mit fruchtigen Noten von Himbeere und Brombeere. Am Gaumen ist der Wein komplex, kraftvoll samtig und ausgewogen mit einem langen Finale mit Noten von Lakritz, Tabak und Kakao.

Klima/Terroir

Das Weinbaugebiet der AOC erstreckt sich über drei Gemeinden der Drôme: Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage und Larnage am linken Ufer der Rhone. Die vor dem Nordwind geschützten Hänge sind meist nach Süden ausgerichtet und profitieren von einer guten Sonneneinstrahlung.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die überreifen Trauben entrappt und in Betontanks bei max. 32 °C vergoren und für 4-5 Wochen mazeriert. Der Wein reift zu 30% in neuen Eichenholzfässern für 18-20 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.

