

„Lé Meal“ Ermitage Rouge AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rauchig, kräftig, samtig
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Kleinwild, alle Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 51 06

Charakteristik

Ein tiefes granatrot mit violetten Lichtern. Ein Bouquet aus reifen Früchten mit rauchigen Aromen. Der Geschmack ist geprägt durch die kräftigen Tannine mit gleichzeitig samtiger Brombeermarmelade. Sehr langes Reifepotenzial.

Klima/Terroir

Der Wein wird aus Trauben von 50 Jahre alten Rebstöcken hergestellt, die vom Hang des Méal stammen. Dieser Hang besteht aus Terrassen von Schindeln und Lehm.

Ausbau

Nach der Handlese wird der Wein in kleinen Zementbehälter vinifiziert. Die hohe Temperatur während der Mazeration ermöglicht eine gute Extraktion des Traubenpotentials und stabile und weiche Tannine, die für eine lange Haltbarkeit des Weines sorgen. Der freilaufende Saft wird in neuen oder einjährigen Fässern gereift. Die Reifung dauert zwischen 14 und 18 Monaten.

Das Weingut

Der 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 1990 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.

