



## Saint Cosme - "Crozes-Hermitage" AOP Crozes-Hermitage - rot - 2017

Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2017

100 % Serine (alte Syrah-Reben).

Entrappte Trauben. Granitböden.

12-monatiger Ausbau: 20 % in neuen Barriques – 40% in einjährigen Barriques - 40% in zweijährigen Barriques.

Ab den 1980er Jahren wurde damit begonnen, die Syrah-Traube in verschiedenen Teilen der Welt anzupflanzen, vor allem in Kalifornien und generell gesehen in wärmeren Klimaregionen als der Gegend, aus der sie ursprünglich stammt: dem nördlichen Rhône-Tal. Dann ist es natürlich leicht, konzentriertere, massivere und „eindrucksvollere“ Weine in ihrer Jugend hervorzubringen, aber liegt da die ganze Wahrheit dieser Rebe? Anderen Rebsorten, die zunächst in Frankreich und dann weltweit angepflanzt wurden, wurde das gleiche Schicksal zuteil. Mit dem gleichen Ergebnis. Zahlreich sind die Chardonnays ohne Frische und Cabernet-Sauvignon-Weine, die mehr Ähnlichkeit mit Konfitüre als mit Wein haben. Das ist ziemlich schade. Es ist nicht wünschenswert, eine Rebsorte dergestalt zu verschandeln, indem sie an jedem x-beliebigen Ort angebaut wird. Die Syrah-Traube in Crozes-Hermitage zeigt uns, wie das Gleichgewicht einer Syrah-Traube aussehen sollte, das Frische mit den leckeren Aromen der Pfingstrose vereint. Der salzige Gaumen mit Relief entfaltet sich frei, ohne schwerfällig zu wirken. Lassen Sie uns nicht vergessen, dass Wein nur ein Getränk ist, wie gut es auch sein mag. Les Crozes 2017 wie auch die anderen Rotweine im Norden des Rhône-Tals zeigen eine ausgezeichnete Qualität. Diese Weine können jung getrunken werden, da die Frucht überaus ansprechend ist, aber sie haben auch die Fähigkeit, bei der Lagerung eine große Komplexität zu entwickeln. Ich lege Ihnen einen unserer älteren Crozes-Weine zu Taube mit Steinpilzen ans Herz. Geräucherter Speck, Brombeere, weißer Pfeffer, Weihrauch. Ungefilterte Abfüllung.