

Fleur de Syrah AOC - Bio

Jahrgang: 2017
Erzeuger: Vignobles Michel Gassier
Art. Nr.: 407.412

Herkunftsland: Frankreich
Region: Rhône
Ort des Gutes: Caissargues



Auszeichnungen

Jeb Dunnuck: 91 Punkte (Jg. 2016)
Jeb Dunnuck: 89-91 Punkte (Jg. 2017)
Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2017)
Wine Spectator: 91 Punkte (Jg. 2016)

Weingut / Erzeuger

„Die Prägung des Terroirs ist viel tiefer, komplexer und interessanter als die des Winzers. Das Terroir muss gepflegt und respektiert werden damit es sich vollständig entfalten kann. Erst zum Schluss bei der Assemblage der Weine ist die Kreativität des Winzers gefragt.“ Michel Gassier

Unermüdlich ist Michel Gassier auf der Suche nach Weinbergen, die in der Lage sind Frische im Wein zu erhalten und nach biologischem Anbau bearbeitet werden können. Im Keller werden nur die nötigsten Eingriffe an den Weinen dieser Lagen vorgenommen. So werden sie ein persönliches Abbild ihrer Appellation und ihrer Rebsorten.

Auch die Etiketten von Michel Gassier spiegeln die Verbundenheit mit Ihrem Land wieder. Die Lou-Coucardié-Weine sind nach einer alten regionalen Tradition benannt. Es ist der Stier, der sich bei den Kämpfen herausragend schlägt: kraftvoll und mutig! Bei diesem regionalen Stierkampf geht es im Übrigen nicht darum den Stier zu töten sondern um die „Cocarde“, eine rote Schleife, die zwischen seinen Hörnern angebracht ist.

Die Etiketten der „Nostre País“-Weine zeigen die prägenden Elemente der Region um Nîmes: die warme Sonne, den Stier, das Rhône-Tal mit seinen Berghängen und dem prägenden Fluss. Darüber drückt die Rebe die tiefe Verwurzelung der Region mit dem Weinbau aus und die Lebensfreude der Menschen, die sie bewohnen.

Beschreibung

Farbe: tiefes granatrot
Rebsorte: 97% Syrah, 3% Grenache
Charakteristik: klassische, ausdrucksstarke Rhône-Cuvée mit kühler Fruchtaromatik, dominiert von dunklen Früchten und dem typischen Duft der Garrigue, der Heidelandschaft, intensiv und üppig, zugleich frisch und strukturiert durch die Säure gepaart mit würzigen Noten von Pfeffer und Lakritz und gut eingebundenen Tanninen
Ausbau: Der Wein wurde im Barrique ausgebaut
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 7 Jahre
Alkoholgehalt: 14 % vol.
Gesamtsäure: 4,52 g/l

Gastromische Empfehlungen

Fleischgerichte wie Lamm, Ente und Wild zusammen mit Steinpilzen, Maronen oder Rotebeete. Auch Käse wie Pérail, Cabécou oder Camembert passt toll

Stand: 27.03.2020 17:51 Uhr