

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Saint-Joseph Le Passage Syrah - Stéphane Ogier

Art.-Nr: 60474



Beschreibung:

Der Syrah markiert florale Fruchtdüfte von schwarzen & blauen Beeren. Ein Potpourri von Boysenbeeren, Cassis, Olivenpaste, exotischen Gewürznoten, Pfeffer & Veilchenpastillen, baut sich im Glas schön auf. Alles wird im Mundraum flankiert von mineralischen Gesteins-Nuancen. Traditionell und bodenständig in seiner Art.

Hersteller:

Die Domaine Ogier hat an der Nordrhône wichtige Akzente gesetzt. Michel Ogier produziert sehr noble Syrahs. Sein Sohn Stéphane ist einer der spektakulärsten Vertreter der jungen Garde an der nördlichen Rhône. Im Besitz der Ogiers, die seit Generationen dort ansässig sind, sind nur beste Rebflächen.

Anbau:

Die nördlich im Rhônetal gelegene Appellation Saint-Joseph umfasst 26 Gemeinden. Stéphane Ogiers Weingärten sind über 30. Jahre alt und liegen in der Nähe der Stadt Malleval. Die Rebsorte Syrah wächst hier auf allerbestem Granit-Terroir.

Rebsorte Syrah	Region Rhône	Alkoholgehalt 14,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Saint-Joseph Contrôlée	Restsüße -	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Granitböden	Trinkfenster 2022-2030	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Handlese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●●○

Mineralität
●●●●○

Säure
●●●○○

Tannin
●●●○○

Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Haute Cuisine



Vegetarische Gerichte



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte