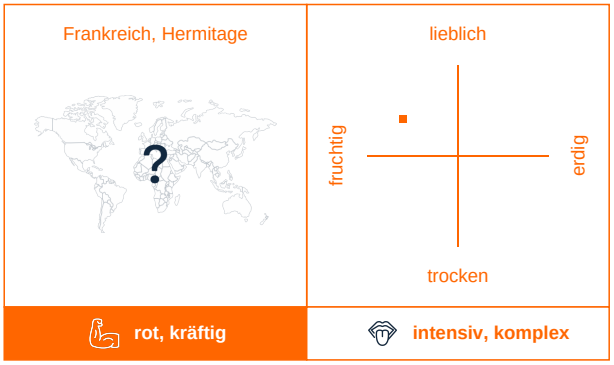
ERMITAGE ROUGE AC AC

PHILIPPE & VINCENT JABOULET | 2016



Eine sortentypische Aromatik zeichnet dieses Gewächs im Bouquet aus: Gewürze, sowohl reife Beerenfrucht (Cassis, Brombeere) wie auch Kernobst, Waldbeeren und Tabak, Zigarrenkiste, aber auch eine Nuance von animalischen Noten, die an Leder erinnern. Fazit des Sinneseindruckes in der Nase: komplex, intensiv und vielversprechend. Versprechungen, die im weiteren Verlauf gehalten werden: körperreich, dicht und tiefgründig sind die Attribute dafür. Die Gerbstoffe sind reif und präsent; die Fruchtsäure verleiht ihm das nötige Rückgrat; die Aromatik passt und hält an. Und genau so, gradlinig und nachhaltig, präsentiert sich sein Finale.



Syrah

Genussreife: 5 - 15 Jahre

Während 24 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Würzig, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, Leder, Tabak, Zedernholz

Wild, Käse, Lamm, Rindsentrecôte, Rindsfilet, Châteaubriand

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig