



Crozes-Hermitage Amphore d'Argent 2023

Aufgrund der Bodenbeschaffenheit ist der Crozes Hermitage leichter und süffiger als der berühmte Bruder Hermitage. Das hat den Vorteil, dass die Weine bereits nach Flaschenfüllung genussreif sind. Sie zeigen die syrahtypischen Aromen von Sauerkirschen in Kombination mit raffinierten Gewürznoten. Am Gaumen grosszügig und knackig, die Tannine sind samtig. Gute Balance aller Komponenten.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Les Vins de Vienne |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Rhône |
| Subregion | Crozes-Hermitage |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 14° - 16° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Syrah |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 321305 |
| Passt zu | Grilladen, Schmorgerichten, Lamm, mediterraner Küche, Rind |



Vinifikation

Ausbau während 12 Monaten zu 1/3 in Betoneiern, 2/3 im grossen Holzfass.

Terroir

Der Weinberg liegt am linken Ufer der Rhône und ist mit 1200 ha die grösste nördliche Appellation. Die Reben wachsen auf Rollkiesel und sandigem Lehm-Kalk-Boden.

Geschichte





Die Freunde Yves Cuilleron, Pierre Gaillard und François Villard, drei leidenschaftliche und renommierte Winzer vom rechten Rhône-Ufer, haben sich 1996 auf ein grosses Abenteuer eingelassen: Die Wiedergeburt des alten Weinbergs Seyssuel. Mutig beschlossen sie, weitere Reben in Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas und Crozes Hermitage zu kaufen.

