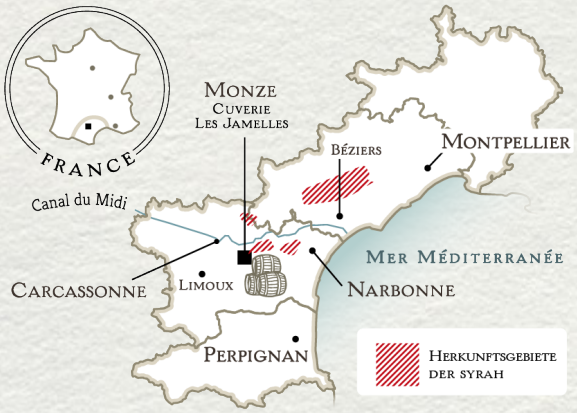
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

SYRAH



Die ursprünglich aus dem Rhonetal stammende Syrah erfreut sich weltweit größter Beliebtheit. Zu ihrem perfekten Ausdruck findet sie im Languedoc. Der aus ihr gekelterte Wein ist vollmundig und kraftvoll und vereint in sich Aromen von roten Früchten, mentholige Nuancen sowie ein frisches Finale, das an Waldböden erinnert.

REBSORTE(N)

100% Syrah

TERROIR(S)

Die Trauben, aus denen der Syrah Les Jamelles erzeugt wird, stammen aus vier Lagen. Während die *Hänge am Orb* für Komplexität und Vollmundigkeit sorgen, verleihen die *Ausläufer der Montagne d'Alaric* im Norden der Corbières eine schöne Rundheit und Komplexität. Die lehmreichen Böden *der mittleren Corbières* führen zu einer vielfältigen Aromenstruktur und verhelfen diesem Wein aufgrund ihrer tiefen Verwurzelung zu Würze. *Die Ausläufer der Montagne Noire* wiederum vermitteln eine vollmundige Frische.

WEINBEREITUNG

Der Großteil der Cuvée ist das Ergebnis der „cocotte", einer traditionellen südfranzösischen Methode der Weinbereitung: Am Ende der alkoholischen Gärung wird der Trester komplett in den Edelstahltank gefüllt. Dies ermöglicht eine langsame und sanfte Extraktion von Tanninen und Farbe, was für gut konzentrierte Weine mit schönen, samtigen Tanninen sorgt. Ein Teil der Cuvée wird mit Holz ausgebaut, so dass es zu einer würzigen Note kommt, die der Syrah besonders guttut.

VERKOSTUNG

Farblich gibt sich der Syrah Les Jamelles ausgesprochen dunkel und erinnert fast an Sirup. Sein Bukett bietet Aromen von Wildbeeren (Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren) und Blumen (Veilchen) sowie Noten von Gewürzen, Vanille und Zimt mit einem Hauch Minze. Den Gaumen überzeugt er durch Ausdrucksstärke. Ein öliger Wein mit einer schönen Mineralität, einem langen, samtweichen Finale und einer seltenen Komplexität. Zum Abschluss bietet er ein lange nachhallendes Lakritz-Aroma.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 17 °C zu Mittelmeerküche, scharfen Gerichten, Fleisch mit Soße, Wild und Wurstwaren servieren. Catherine Delaunay empfiehlt diesen Wein ganz besonders zu spanischen Tapas, Lamm-Tajine mit Pflaumen oder auch zu Schweinerippen in Tomatensoße mit Espelette-Pfeffer.

www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France