



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

L'âme soeur VdP de Seyssel, rouge

Region: *Nördliche Rhône*
Erzeuger: *Domaine Stéphane Ogier - Côte Rôtie*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorte: *Syrah*
Bestell-Nr.: *FRN020517*

Seelenverwandt mit den Weinen der Côte Rôtie, voller Anmut und Kraft

„J'avais trouvé l'âme soeur des terres de mon village“, schreibt Stéphane Ogier auf das Etikett des Weines, was so viel heißt wie »ich habe einen Seelenverwandten zum Terroir meines Heimatortes gefunden«. Und tatsächlich, auch wenn Seyssuel noch vor Vienne am linken Ufer der Rhône liegt, findet sich doch dort der Schiefer, der Glimmerschiefer und der Gneis, der weiter unten auch die Côte Rôtie prägt. Die Frucht des L'âme Soeur stammt von drei Parzellen auf 150, 220 und 290 Metern Seehöhe mit 10 bis 40 % Steigung. Stéphane baut diesen Wein wie einen Côte Rôtie aus. Neben 96 % Syrah verwendet er 4 % Viognier in der Gärung. Die Trauben werden zu 80 % entrappt, 20 % werden mit Stielen und Stengeln vergoren und dann über 16 Monate hinweg in gebrauchtem Holz ausgebaut.



Das Ergebnis ist ein dunkler und kraftvoller Syrah in strahlendem Purpur. Er duftet floral, steinig, würzig und fruchtbetont. Dabei erinnert er an Salmiak-Pastillen und Darjeeling-Tee, an Brombeeren und Kirschlikör, an Mokka und Räucherspeck, an Pfeffer, schwarze Oliven und zerstoßenen Stein. Mit Luft fächert sich der Wein am Gaumen auf und bietet das ganze Aromenspektrum des Duftes noch einmal, intensiviert und ergänzt durch saftig reife, aber frische Himbeeren, durch eine prägende und seidige Säurestruktur, durch mineralische Frische und seidiges Tannin. L'âme Soeur bietet eine beeindruckende Eleganz und Energie am Gaumen. Das ist lebendig, präzise und klar, dicht verwoben zwischen Frucht, Stein und Gewürzen mit begeisternder Länge. Ja, das ist ein Coup de Coeur, ein Herzenswein der nördlichen Rhône.