



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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333

Crozes-Hermitage, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: FRS071519

„Smoking good Crozes-Hermitage“, schreibt Jeb Dunnuck und vergibt 92 bis 94 Punkte!

Louis Barruol hat das Glück, einige der wirklich guten, in ihrer Güte recht variablen Lagen von Crozes-Hermitage zu besitzen. Und zwar sind das Lagen wie in Gervans und Erôme, deren Granit-Böden qualitativ gar nicht so weit vom Hermitage-Weinberg entfernt sind. Dort stehen alte Syrah-, oder besser gesagt Serine-Stöcke, also diese uralte Syrah-Variante (je nach Quelle ein lokaler Klon, eine Art Vorläufer bzw. sogar eine eigene Rebsorte – wobei letzteres vermutlich völliger Humbug ist). Die Trauben wurden nach der Handlese weitgehend entrappt, langsam vergoren und über zwölf Monate hinweg in zu 20% neuen, zu jeweils 40% einjährigen und zweijährigen Barriques ausgebaut.

Die Qualität des 2019er Crozes Hermitage ist phänomenal, und das nach einem 2018er, von dem Barruol meinte, es sei sicher der beste, den er je gemacht habe. Für uns liegt 2019 noch darüber und für Jeb Dunnuck wohl auch. Er hat ihn aus dem Fass probiert und ihm 92 bis 94 Punkte gegeben, was sehr viel für einen Crozes-Hermitage ist. Aber es sagt eben auch viel über die neue Wertschätzung der Lage aus, zumindest wenn sie von einem hervorragenden Winzer bewirtschaftet wird, was hier – wie könnte es auch anders sein? – der Fall ist. Der Syrah duftet ganz klassisch und sehr einladend nach Brombeeren, Kirschen, Speckpflaumen und Speckdatteln mit Pfeffer und Bouquet garni, nach noch junger Hefe und abgehangenem Rindfleisch, nach einem kleinen Hauch von Nelke und Weihrauch sowie nach altem Holz. Am Gaumen ist dieser Wein noch unterentwickelt, noch zu jung, aber man kann mit Luft und Zeit sehr schön seine Anlagen erkennen. Saftig und knackig frisch wirkt die reife Brombeer- und Kirschfrucht. Am Gaumen ist das Tannin noch sehr dominant und raumgreifend, es zeigt aber schon eine gewisse Reife und wird mit der Zeit herrlich mürbe werden. Die Hefe ist auch noch präsent und untermalt die dunkle Frucht, durch die sich eine lebendige Säure zieht. Zum Schluss erhascht man einen Hauch von kandierten Veilchenblüten. Das ist exzellent und in seiner Klasse nahezu unschlagbar!

