

**J.L. CHAVE SÉLECTION**  
**Saint Joseph Rouge Offerus**  
**AC Rhône**

Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>J.L. Chave Sélection</b>
Traubensorten:	Syrah
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 93

Jean-Louis Chave, ein Name mit Kult-Status, der wahrlich zu der Weinbau-Geschichte der Rhône mit dazu gehört, geht doch die Winzer Geschichte der Familie bis ins Jahr 1481 zurück. Mit seiner «Negociant-Linie» J.L. Chave Sélection, für die Jean-Louis Trauben aus verschiedenen Gebieten der nördlichen Rhône bezieht, präsentiert er Weine, welche bereits etwas früher zugänglich sind und sehr viel Trinkfreude auf ganz hohem Niveau zu kleinem Geld bieten. Ausgebaut hauptsächlich in Demi-Muids, zeigen sich im Bouquet Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen und Schwarzkirsch-Kompott, dazu feine Cassis Spuren und Blüten Düfte, unterlegt mit würzigen Noten von Grafit, Pfeffer, Edelbitter-Schokolade und getrockneten (Anis)Kräutern. Am Gaumen mit guter Balance von saftig-reifer Frucht, gut stützender Frische und charakteristischer Würze.

**Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu gebratenem Rib-Eye Steak mit Cassis-Senf Butter und Ratatouille, oder zu geschmorten Kalbs-Bäckchen mit schwarzem Trüffel und natürlich auch zu Wild, etwa Hirschmedaillons an Wacholder-Heidelbeer Sauce.