

DOMAINE JAMET
Côtes du Rhône AC
Rhône



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Jamet
Traubensorten:	Syrah
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 90

Ein reinsortiger Syrah von Trauben verschiedener Parzellen rund um Ampuis, ausgebaut für 12 Monate in vier und fünf-jährigen Fässern. Das Nasenbild zeigt Aromen von dunklen Waldbeeren, Dörrzwetschgen, und kandierten Veilchen, deutlich würzig unterlegt mit Noten von schwarzen Oliven, Rauchfleisch und frisch geröstetem Espresso. Auch am Gaumen zeigt sich eine mineralisch geprägte Würze, mit dunkler Frucht, guter Frische und einem seidigen Finale.

Empfehlung

Toller Begleiter zu "Confit de Canard", zu Nudel- oder Reisgerichten mit Pilzen, zu einem Cassoulet mit deftigen Würsten, oder auch zu Wildschwein Ragout mit Speck, Croûtons und Perlzwiebeln.