

JEAN-LUC JAMET
Côte-Rôtie AC
Terrasses Rhône



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Jean-Luc Jamet
Traubensorten:	Syrah
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 94, Parker 93

Gekellert mit teilweiser Ganztrauben-Vergärung, ausgebaut vorwiegend in 600Lt. Demi Muids. In der Nase zeigen sich Aromen von Waldbeeren, Dörripflaumen und einem Hauch Cassis, unterlegt mit typisch würzigen Noten von schwarzen Oliven, Pfefferkörnern, Selchfleisch und blühenden Provence-Kräutern. Am Gaumen wiederum dunkle Früchte und Gewürze, getragen von schöner Frische und reifer, aber gut integrierter Tannin Struktur.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu etwas kräftigeren Gerichten, etwa Lamm Gigot aus dem Ofen mit Knoblauch und Kräutern, oder geschmortem Ochsenschwanz mit Kartoffel Püree und Bohnen. Hervorragend auch zu Wild.