

JEAN-LUC JAMET
Côtes du Rhône AC
L'Enclave Rhône



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Jean-Luc Jamet
Traubensorten:	Syrah
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 91

Zwar eigentlich mitten in Côte Rôtie gelegen, gehört die Lage, aus der die Trauben stammen, nicht offiziell zur Appellation, daher der Name. Der Qualität jedoch, tut dies kein Abbruch. Indes zeigt er sich dafür etwas zugänglicher, mit einladendem Bouquet von saftigen Beeren, reifen dunklen Pflaumen, einem Touch von Grenadine und zartem Veilchen Duft, umrahmt mit Noten von Salz-Lakritz, Nougat und einem Hauch von Stangen Pfeffer. Am Gaumen mit einladend, saftiger Frucht, guter Frische und Trink animierender Würze.

Empfehlung

Toller Begleiter zu einem saftigen "Côte de Boeuf", zu einer würzigen Waldpilz-Pfanne, oder auch zu einem mit Kräuter und Knoblauch gespicktem Lamm-Gigot aus dem Ofen mit Kartoffeln und Spinat.