

„Deschants“ Saint Joseph AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	floral, würzig, harmonische Tannine
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 43 90

Charakteristik

Aromen von roten Früchten werden von floralen und kräutrigen Noten begleitet. Im Geschmack harmonisch und weich mit gut eingebundenen Tanninen und einem eleganten Nachhall.

Klima/Terroir

Die Appellation erstreckt sich über ca. fünfzig Kilometer am rechten Ufer der Rhône. Im Norden sind die Reben den semikontinentalen Einflüssen ausgesetzt, während der gemäßigtere Süden von einem mediterraneren Klima profitiert. Die Weinberge sind vorwiegend in relativ steilen Terrassen angelegt. Im nördlichen Bereich bestehen die Böden aus weichem Gneis und Granit, im südlicheren herrschen Mergel- sowie komplexe, magere und saure Granitböden vor. Durch diesen Mix ergibt sich der komplexe, volumenreiche und straffe Wein.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Betontanks vergoren. Anschließend reift der Wein 12-18 Monate überwiegend in Tanks und zu kleinen Teilen in Holzfässern.

Das Weingut

Der Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

