

J.L. CHAVE SÉLECTION Crozes-Hermitage Rouge Silène AC Rhône



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	J.L. Chave Sélection
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. Mit Trauben die grösstenteils von einer eigenen Parzelle mit noch Jungen Reben, sowie von einer Lage eines Mitarbeiters von Jean-Louis stammen. Mit ausdrucksstarkem Bouquet von dunklen Kirschen, Brombeeren, etwas Cassis und Pflaumenhaut, unterlegt mit würzigen Noten von schwarzen Oliven, Selchfleisch und getrockneten Kräutern. Am Gaumen wiederum saftige, dunkelbeerige Frucht, tolle Extrakt Süsse und typische Syrah-Würze.

Empfehlung

Toll zu würzigen Wirsing-Rouladen auf Maronen-Waldpilz Ragout, zu Lamm-Tajine mit Pflaumen, oder zu Kalbsleber mit Rotwein-Schalotten und gebratenem Speck und zu verschiedene Wildgerichten.