



Crôzes Hermitage 2016

Paul Jaboulet

Artikel Nr.	03035
Land	Frankreich
Herkunft	Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankreich
Rebsorte	Syrah (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Sanfte Reifung im Holzfass und auf der Flasche
Boden	'Jalets' ist das altfranzösische Wort für 'galets', große, im Wasser gerundeten Steine aus alpiner Miozän-Molasse prägen die Böden in diesem Gebiet
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Schönes, glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromatisches Bouquet von roten Waldbeeren und Gewürzen. Am Gaumen sanft und ausgewogen, mit schöner Fülle, tiefe und feine Lakritznoten im Finale.
Empfehlung	Entrecote mit grünem Pfeffer, Lamragout mit geschmorten Schalotten oder Kasseler im Teigmantel
Über den Winzer	Das Fundament der außergewöhnlichen Erfolgsgeschichte der Domaines Paul Jaboulet Aîné bilden eine außergewöhnliche Weinbauleidenschaft und ein außergewöhnliches Terroir. Das magische Moment dieser Geschichte ist ihr Zusammentreffen. 1834 gründete Antoine Jaboulet in Tain l'Hermitage ein Weingut, das unter seinen Söhnen Paul und Henry einen ungeahnten Aufschwung erleben sollte. Paul, der Ältere gab ihm den Namen, dann folgte eine Generation der nächsten. Heute leiten Frédéric Jaboulet und Frédéric Mairesse die Domaines unterstützt von der Familie Frey, einer alteingesessenen Winzerfamilie aus der Champagne, die den Besitz im Jahr 2006 übernahm. Die weiter gewohnt-ungewöhnlichen Spitzenqualitäten der Domaines Paul Jaboulet Aîné lassen keinen Zweifel am Erfolg dieser Zusammenarbeit!