



### Crozes-Hermitage Rouge

Roches Pierre  
Domaine Belle

**Anbaugebiet:** Frankreich / Côtes du Rhône / Crozes-Hermitage AOC

**Rebsorte(n):** Syrah

**Bio-Information:** Biologischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Barrique

**Charakteristik:** Jahrgang 2016

Mit einer tiefen, brillanten, rubinroten Farbe präsentiert sich dieser Crozes-Hermitage. Die Aromen erinnern an Cassis, schwarze Kirschen, Gewürznelken, gerösteten Nüssen und Kaffee. Am Gaumen beeindruckt der dichte, straff umwobene Körper mit seinem reifen, samtigen Tannin, welches zart bitterlich wirkt und von einer mineralisch ausklingenden Säure getragen wird. Ein charaktvoller, beeindruckender Wein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Das ist ein herrlicher Begleiter zu einem zarten Rindshohrücken, zu Braten mit herzhaften Saucen, zu Gulasch, zu verschiedensten Speisen vom Wild, zu einem feinen Pilzrisotto, zu Teigwaren mit kräftigen Saucen und zu würzigen Käsespezialitäten.

Die Domaine Belle ist heute ein modernes Familienweingut, das sich über 25 Hektar erstreckt und in sechs Gemeinden sowie drei Appellationen (Crozes-Hermitage, Hermitage und Saint Joseph) tätig ist. Der Betrieb wird von Philippe Belle geleitet, der das Weingut von seinen Eltern übernommen hat. Philippe engagiert sich leidenschaftlich für den Schutz des Terroirs und die Herstellung qualitativ hochwertiger Weine. Die Domaine legt grossen Wert auf nachhaltige Praktiken im Weinbau, einschliesslich biologischer Anbauweisen, organischer Düngung und gezielter Pflanzenschutzmassnahmen. Die Weine werden nach traditionellen Methoden vinifiziert und reflektieren die Vielfalt der Bodentypen in der Region.

