



Hermitage Rouge

Domaine Belle

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Hermitage AOC

Rebsorte(n): Syrah

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2017

Schon die brillante, rubinrote Farbe sorgt für Begeisterung. Diese setzt sich mit reifen, einladenden Aromen von dunklen Beeren und Steinfrüchten und den feinen Toast- und Vanillenoten vom Barrique fort. Am Gaumen macht dieser Hermitage mit seinem tiefgründigen, vollen Körper, endend in einer anregenden Finesse und Länge, viel Spass. Ein ganz grosser Hermitage.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu edlen Speisen vom Wild, wie z. B. mit Fleisch von Gams, Hirsch und Reh. Aber auch zu geschmorten Braten an Saucen, zu Gerichten vom Lamm und zu Kaninchen mit feinem Kartoffelstock, zu Pilzgerichten mit Reis oder Pasta sowie zu reifem Weichkäse ist er ein Genuss.

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.

