



Côte Rôtie

Rozier
Domaine François & Fils

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Côte Rôtie AOC

Rebsorte(n): Syrah

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in 400 Liter Fässern.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Ausdrucksvoll sind die Aromen, welche an schwarze Johannisbeeren, eingelegte Früchte, Paprika, schwarzen Pfeffer und Süssholz erinnern. Der Körper ist kompakt und das zart bittere Tannin und die reife, saftige Säure werden vom dezenten Alkohol schön eingehüllt. Ein ausgewogener und spannender Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Diesen Wein geniesst man vorzugsweise zu einem wunderbaren Filet Wellington mit Pfeffersauce oder zu einem Lammnierstück mit Kräuterkruste. Aber auch für eine würzige Ratatouille oder Penne an einer Rahmknoblauchsauce ist er ein passender Begleiter.