



Hermitage Les Chirats de Saint-Christophe 2021

Der Hermitage Les Chirats de St-Christophe zeigt sich im Glas praktisch schwarz mit schmalen violetten Wasserrand. In der Nase duftet der Wein nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, Toast, schwarzem Pfeffer und Minzschokolade. Am Gaumen ist er zeitgleich mächtig, gaumenfüllend aber weich. Es ist kein Geheimnis dass alle Hermitage Weine mit zunehmender Flaschenreife an Komplexität gewinnen und, einmal reif, aussergewöhnlich noble Essensbegleiter sind.

Produzent	Les Vins de Vienne
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Subregion	Hermitage
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Syrah
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	263661
Passt zu	edlen Fleischstücken, Rind, Schmorgerichten, Wild, Braten, gereiftem Käse



Vinifikation

Der Hermitage wird während 16 Monaten in grossen französischen Eichenfässern ausgebaut.

Terroir

Die Syrahtrauben zu diesem monumentalen Wein gedeihen auf den schmalen Terrassen am Hermitage Hügel. Dieser Granitblock ist ein Überbleibsel aus der Eiszeit und seine topografischen und geologischen Eigenschaften sind die Hauptfaktoren, welche die Weine zu einzigartigen und unvergleichbaren Trouvaillen heranwachsen lassen.

Geschichte





Die Freunde Yves Cuilleron, Pierre Gaillard und François Villard, drei leidenschaftliche und renommierte Winzer vom rechten Rhône-Ufer, haben sich 1996 auf ein grosses Abenteuer eingelassen: Die Wiedergeburt des alten Weinbergs Seyssuel. Mutig beschlossen sie, weitere Reben in Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas und Crozes Hermitage zu kaufen.

