

## Hermitages AC, Les Chirats de Saint Christophe



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.

Der Hermitage Les Chirats de St-Christophe zeigt sich bei der Fassprobe im Glas praktisch schwarz mit schmalen violetten Wasserrand. In der Nase duftet der Wein nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, Toast, schwarzem Pfeffer und Minzschokolade. Im 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. Die ideale Kombination dazu sind kräftige Braten und Wildgerichte und gut gereifte Käsespezialitäten.

<b>Produzent</b>	Les vins de Vienne
<b>Wein</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Rhonetal
<b>Subregion</b>	nördliche Rhône
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Alkohol</b>	13.5 %
<b>Lagerfähigkeit</b>	über 20 Jahre

