# Domaine Bernard Gripa

## Die Ikone aus Saint-Joseph

Von Qombucha

Angebotsdetails




## LES FIGUIERS 2024

Weisser Pfirsich, eingemachte Zitrusfrüchte und ein Hauch von Geissblatt bilden ein zartes Bouquet, das durch die achtmonatige Fassreifung verfeinert wird, ohne dass diese jemals den Charakter des Weins überlagert. Dieser Wein gedeiht an über fünfzig Jahre alten Reben, die im Lieu-dit Putiers gepflanzt wurden, und besticht auf den ersten Blick durch einen für diese Appellation seltenen dichten Gaumen. Der Gaumen ist füllig und geschmeidig, behält dabei aber eine mineralischen Spannung bei, die den Schmelz der Roussanne und die Rundheit der Marsanne ausbalanciert; die Körnung sind fein, fast kreidig. Das Finale, lang und elegant, klingt mit Akzenten von frischen Mandeln und eingemachter Zitrusschale aus und verspricht laut der Weinkritik eine Flasche, die noch weiter an Qualität gewinnen wird.

**Farbe**

Weiss

**Land**

Frankreich

**Region**

Nördliches Rhonetal

**Appellation**

Saint-Péray AOC

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Rebsorten**

60% Roussanne, 40% Marsanne

**Terroir**

Terrasses de Saint-Péray, 10 km südlich von Mauves, im Lieu-dit Putiers, über fünfzig Jahre alte Reben auf Granitboden

**Weinbereitung**

Traditionell

**Ausbau**

8 Monate im Eichenfass

**Lagerfähigkeit**

Heute bis 2039+, geschätzter Höhepunkt zwischen 2029 und 2037

**Servicetemperatur**

11°C

**Alkoholgehalt**

13.5% vol

**Restzucker**

<2 g/l

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Naturkork

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Gebratenem Geflügel, geschmeidiger Waldpilz-Creme mit Kastanien · Hechtklössli, Nantua-Sauce mit Flusskrebsen · 24 Monate gereiftem Comté, Kastanienhonig und frischen Walnüssen

# Domaine Bernard Gripa

## Die Ikone aus Saint-Joseph

Von Qombucha

Angebotsdetails




## SAINT JOSEPH 2024

Schwarzer Pfeffer, Veilchen und reife schwarze Beeren treten bereits beim Öffnen hervor, zusammen mit dieser rauchigen Nuance, die für Syrah-Weine aus Granitböden so typisch ist. Das Jahr 2024 war zwar für die Reben eine Herausforderung, hat aber dennoch eine Frische und Spannung bewahrt, die die Frucht unterstreichen, ohne sie jemals schwerfällig wirken zu lassen, sodass der Alkoholgehalt in einem vernünftigen Rahmen blieb. Am Gaumen ist der Auftakt geschmeidig, bevor eine feine Tanninnote, die durch den Jahrgang im Eichenfass geschmeidig gemacht wurde, dem Wein Struktur verleiht; die Fülle bleibt saftig, die Textur ist dezent, aber spürbar. Das Finale, mineralisch und würzig, entfaltet sich mit Anklängen von Süssholz und Pfeffer und lässt mit seinem langen Nachhall auf eine vielversprechende Lagerung schliessen.

**Farbe**

Rot

**Land**

Frankreich

**Region**

Nördliches Rhonetal

**Appellation**

Saint-Joseph AOC

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Rebsorten**

100% Syrah

**Terroir**

Coteaux de Saint-Joseph zwischen Tournon-sur-Rhône und Mauves, am rechten Ufer der Rhône, Granitboden

**Weinbereitung**

Traditionell

**Ausbau**

1 Jahr in Eichenfässern à 228l

**Lagerfähigkeit**

Heute bis 2034+, geschätzter Höhepunkt zwischen 2028 und 2031

**Servicetemperatur**

Bei 16 °C servieren; durch kurzes Karaffieren (30 Minuten) entfaltet sich seine fruchtige Aromatik voll und ganz.

**Alkoholgehalt**

13.5% vol

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Naturkork

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Caillette aus der Ardèche in Blätterteigkruste, kräftiger Sauce · Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und Wacholderbeeren · gebratenem Bauern-Reblochon, schmelzenden Kartoffeln