

**Kleine Fruchtbombe aus 100% Syrah.**

Rotwein | Frankreich | Rhône | Rhône Nord



## Vernay Georges, IGP, Sainte-Agathe

2016  
Sainte-Agathe  
CHF 26.00  
75cl (CT-6)

	Frankreich
	Syrah
	Jetzt bis 2030
	16 - 18°C
	Ausbau 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques.
	75cl (CT-6)
	FRA.247426.2016
	ab Lager

**Bewertung**

Gerstl



17 | 20

**Infos zum Wein****Degustationsnotiz**

100% Syrah; aus 40-jährigen Reben, Ausbau 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques. Mittleres Rubinviolett. Fruchtiger Auftakt. Frische Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren und roten Pflaumen, dazu mediterrane Kräuter und ein Hauch mineralische Würze. Am Gaumen elegant mit Kraft und seidigem Trinkfluss, hohe Frische und sehr feine Tannine. Wieder rotfruchtig mit mineralisch-würzigen Anklängen. Der Sainte-Agathe endet mittelkräftig und fruchtbetont mit würzig- rauchigem Finisch.

**Infos zum Produzenten**

Georges Vernay, der Vater der heutigen Besitzerin Christine Vernay, ist so etwas wie der Vater des Condrieu. Die Rebstöcke am Steilhang von Condrieu wurden bis Ende der 40er-Jahre des letzten Jahrhunderts kaum noch bewirtschaftet. Es gab starke Tendenzen, die Appellation Condrieu in die Fläche auszudehnen und die Steillagen ganz aufzugeben. Georges Vernay hat sich erfolgreich dagegen zur Wehr gesetzt. Er begann die besten Lagen von Condrieu wieder zu bepflanzen und gründete 1953 die Domaine Georges Vernay. Heute besitzt die Familie die allerbesten Lagen von Condrieu praktisch exklusiv. Einzig Château Grillet hat noch vergleichbar gute Lagen. Man kann ohne Übertreibung behaupten: Wer die Weine der Domaine Vernay nicht kennt, der kennt Condrieu nicht. Und genau so erging es auch mir. Condrieu waren für mich Weine, die zwar qualitativ ausserordentlich hochstehend sein konnten, denen es aber an Bekömmlichkeit mangelte. Ein Glas als ausserordentliches Weinerlebnis war für mich ok, aber um eine ganze Flasche mit meiner Frau zu teilen, waren mir diese Weine definitiv zu üppig. Die Domaine Vernay hat mich eines anderen belehrt. Ein Viognier, der auf dem ganz grossen Kalkterroir von Condrieu wächst, zeigt burgundische Leichtigkeit. Säure hat diese Traubensorte definitiv nicht, aber das grosse Terroir von Condrieu verleiht den Weinen eine salzig-mineralische Art, die die Weine dermassen prägt, dass man sie leicht mit grossen weissen Burgundern verwechseln könnte.