

## Fleur de Syrah AOC - Bio

Jahrgang: 2023  
Erzeuger: Vignobles Michel Gassier  
Art. Nr.: 407.412

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Rhône  
Ort des Gutes: Caissargues



### Auszeichnungen

Jeb Dunnock: 91 Punkte (Jg. 2018)  
Jeb Dunnock: 90 Punkte (Jg. 2019)  
James Suckling: 90 Punkte (Jg. 2020)  
Wine Spectator: 90 Punkte (Jg. 2019)  
Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2017)

### Weingut / Erzeuger

Michel Gassier ist mehr als ein Winzer, er ist ein Agrar-Forscher, tief verbunden mit dem Land, in dem er aufgewachsen ist. Die Arbeit im Weinberg ist für Gassier nicht nur Beruf, sondern Leidenschaft. Er ist überzeugt, dass das Terroir umso mehr von sich preisgeben kann, je weniger es gestört wird. Durch Beobachtung, Respekt und Geduld gibt er dem Boden die Zeit, die er braucht, um sein Bestes zu geben - für uns und die kommenden Generationen.

Gassier ist immer auf der Suche nach dem perfekten Weinberg, der die Frische im Wein bewahrt und biologisch bewirtschaftet werden kann. Im Keller greift er nur so weit wie nötig ein, damit die Weine ein persönliches Abbild ihrer Appellation und ihrer Rebsorten werden. Michel Gassier ist aber auch ein Forscher. Er hinterfragt gerne, strebt nach Perfektion und betrachtet jeden seiner Weine als einzigartige Kreation, die ihren eigenen Weg im Weinberg, im Weingut und im Keller braucht. Er tauscht sich gerne mit anderen terroirorientierten Winzern aus und lässt sich von deren Überzeugungen und Methoden inspirieren. Zu Hause lässt er sich inspirieren und interpretiert ihre Techniken auf seine einzigartige Weise.

Als leidenschaftlicher Verfechter der Costières de Nîmes und "seiner" Camargue widmen sich seine Frau Tina und er der Herstellung von Weinen, die ein intimer Ausdruck seines Terroirs sind und das Potenzial und den Reichtum seiner Appellation zeigen. Jedes Detail, von der Pflege des Terroirs bis zur Assemblage der Weine, spiegelt die Verbundenheit mit dem Terroir wider - selbst die Etiketten der Weine. Eine Arbeit, eine Überzeugung und viele Weine zum Verlieben.

### Beschreibung

Handlese mit 1/4 Ganztrauben und 3/4 entrappten Trauben. Temperaturkontrollierte Gärung bei 24°C. Hälfte des Volumens in Betontanks gereift, andere Hälfte in französischer Eiche für 9 Monate.

Farbe: tiefes granatrot  
Rebsorte: Syrah, Grenache  
Charakteristik: klassische, ausdrucksstarke Rhône-Cuvée mit kühler Fruchtaromatik, dominiert von dunklen Früchten und dem typischen Duft der Garrigue, der Heidelandschaft, intensiv und üppig, zugleich frisch und strukturiert durch die Säure gepaart mit würzigen Noten von Pfeffer und Lakritz und gut eingebundenen Tanninen

Ausbau:

Liefereinheit:

## Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Gesamtsäure:	2,3 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Fleischgerichte wie Lamm, Ente und Wild zusammen mit Steinpilzen, Maronen oder Rotebeete. Auch Käse wie Pérail, Cabécou oder Camembert passt toll

Stand: 25.05.2026 02:09 Uhr