Martel.
Wein geniessen.

# Ampodium 2022

Côte Rôtie AOP
Rostaing




- Syrah
- Jg. 2022
- Rhône
- nördliche Rhône
- Lamm, Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte, Wild
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- 13.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Rostaing

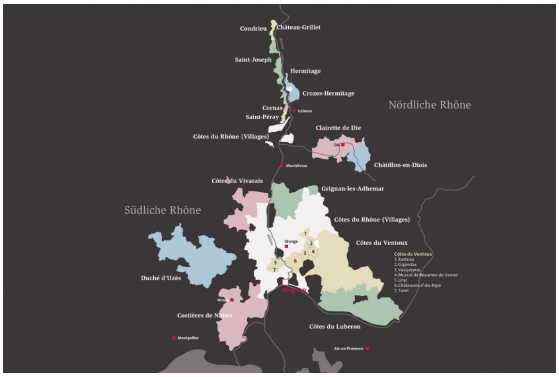
## Zum Wein

Ampodium ist der lateinische Name für die Rhône-Stadt Ampuis. Der Wein wird als Assemblage verschiedener Parzellen der Côte-Rôtie gekeltert. In der Nase dieses grossen Syrahs zeigen sich dunkle Fruchtaromen, begleitet von pfeffriger Würze. Am Gaumen mit guter Fülle und doch elegant und frisch, mit feinkörnigen Gerbstoffen und mineralischem Nachhall.


© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Rhône / nördliche Rhône

# Winzerportrait Domaine Rostaing






René Rostaing, Besitzer

**Weingut**

| | |
|---|---|
| | 1971 |
| | 12 ha |
| | Besitz: Pierre Rostaing<br>Gutsleitung: Pierre Rostaing<br>Weinbereitung: Pierre Rostaing |
| | Weiss: Viognier<br>Rot: Syrah/Shiraz |
| | Schiefer |
| | Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin |

**Anbau**

| | |
|---|---|
| | naturnah<br>HVE niveau 3 |



© Martel AG St.Gallen

# Aus diesem Grund

**Einordnung**

Die Domaine René Rostaing in Ampuis zählt zu den grossen Namen der nördlichen Rhône. Seit der Gründung durch René Rostaing im Jahr 1971 wuchs das Weingut auf 12 ha (verteilt auf 30 Parzellen) in Côte Rôtie und 1 ha in Condrieu. Pierre Rostaing führt das Weingut in zweiter Generation.

Die Bearbeitung der Côte Rôtie-Steillagen  ist nur von Hand möglich und die Instandhaltung der auf Schiefer- und Granitböden liegenden Terrassen ist sehr arbeitsintensiv. Die Trauben für die Rotweine Ampodium, Côte Blonde und La Landonne werden alle nach demselben Muster vinifiziert und anschliessend in Burgunder Pièces und 600 Liter Fässern ausgebaut.

## «Schiefer, Steilhang, Syrah – absolute Weltklasse.»

— Martel über Rostaing


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen




















© Martel AG St.Gallen