



# W e i n - E x p e r t i s e

## M. Chapoutier La Bernardine

Art.-Nr.: 10 13 67



HERKUNFTSLAND: Frankreich

ANBAUGEBIET: Vallée du Rhône

JAHRGANG: 2020

ERZEUGER: M. Chapoutier

KLASSIFIZIERUNG: Châteauneuf-du-Pape AOP

REBSORTEN: Grenache, Syrah, Mourvèdre

WEINERZEUGUNG: Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gepresst und bei kontrollierter Temperatur über drei Wochen lang vergoren, um eine möglichst hohe Tannin und Farbausbeute zu erhalten. Anschließend reift der Wein 15 Monate.

BEURTEILUNG: Das Bouquet zeichnet sich durch fruchtige Noten schwarzer Johannisbeeren, reifer Pflaumen und Kirschen, aus. Am Gaumen ausgewogen, elegant und körperreich mit einem langen feinwürzigen Nachhall.

MENÜEMPFEHLUNG: zu geschmorten Fleisch & Wild, schärferen asiatischen Gerichten, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 15,0% vol.*  
*Restzucker: 1,6 g/l*  
*Gesamtsäure: 4,7 g/l*

Von der Côte Rôtie im Norden bis zu den Dörfern und Crus der südlichen Rhône, bildet M. Chapoutier die Rhône in einer Authentizität und Typizität ab wie kein anderer Winzer. Als einziger seiner Zunft besitzt er eigene Weinberge in allen Spitzenlagen der Rhône. An der südlichen Rhône, um die Stadt Avignon herum, herrschen in Verbindung mit dem Mistral mediterranes Klima und Licht vor, die sich günstig auf die Weinreben auswirken. Auf steinigen, sandigen Böden oder mit Kieselsteinen durchsetzten Lehm Böden wachsen sehr farbintensive, aromatische und geschmeidige Weine. Michel Chapoutier setzt konsequent auf niedrige Erträge, verzichtet im Keller auf die Verwendung von Kulturhefen und baut selbst kleine Parzellen getrennt aus. In akribischer Handarbeit werden die großenteils uralten Reben nach den Grundsätzen biodynamischen Landbaus bewirtschaftet.