



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



M. Chapoutier Côte du Rhône

Art.-Nr.: 21 09 19

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Vallée du Rhône
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	M. Chapoutier
KLASSIFIZIERUNG:	AOC Côte du Rhône
REBSORTEN:	60% Grenache, 40% Syrah
WEINERZEUGUNG:	Seine angenehme Tanninstruktur und gute Stabilität erhält dieser Rotwein durch eine mindestens zweiwöchige schonende Maischevergärung.
BEURTEILUNG:	Betörend intensiver Duft nach dunklen Beeren und Kräutern, überzeugt dieser Côte du Rhône durch seine Fülle und einer hervorragenden Balance.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Pilzgerichten, dunklen Fleischgerichten, kräftigen Wildgerichten.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 14,0% vol. <i>Restzucker:</i> 0,7 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 4,5 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.

Das Rebgut für diesen Côte du Rhône vereint das Beste, was die Weinbauregionen Drôme, Vaucluse, Gard und Ardèche mit ihren unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten zu bieten haben. Diese verleihen dem Wein seine außergewöhnliche Vielfalt und Komplexität.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE