

Côtes du Rhône Blanc AOP CUVÉE SPECIALE

Das kühle, durch Frost und Niederschlag geprägte Jahr 2021 war so etwas wie ein Flashback der klassischen, schon fast in Vergessenheit geratenen Jahrgängen der 1990er Jahre. 2022 dann unglaublich heiß, der trockenste Jahrgang in der jüngeren Geschichte. Auch in diesem Jahr konnten Winzer mit alten Rebanlagen wie Tardieu - Laurent gute bis sehr gute Ergebnisse erzielen. Aber die Frage bleibt: Wie lange geht das noch gut? In sich ein heterogener Jahrgang, in dem die Auswahl des Traubenmaterials, das in diese CUVÉE SPECIALE einfließt, umso wichtiger war. In der Nase weiße Blüten, eine dezente Rauchigkeit, helle Melonen und Aprikosen. Am Gaumen Orangensaft und Limette im Auftakt, in der Mitte cremig, etwas Marzipan. Im Finish angenehme Bitternoten: Anis und Salbei, eine ganz fein austarierte Mineralität. Ein unglaublich guter Einstiegswein!

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Côtes-du-Rhône
Rebsorte:	Roussane, Marsanne, Grenache Blanc, Clairette
Jahrgang:	2022
Temperatur:	9-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gebratener Barsch, hellem Geflügel, Kastaniencremesuppe
Artikel-Nr.	15940.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	27
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	120
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	kräftig

