Weinpass

riegel bioweine

Côtes du Rhône Blanc AOP CUVÉE SPECIALE

Der Jahrgang 2023 hat wieder gezeigt, wie launisch und unberechenbar die Natur sein kann. Bis Mitte August ließen die klimatischen Anzeichen einen großartigen Jahrgang erwarten. Dann setzte in weiten Teilen Frankreichs, ganz besonders entlang der Rhône, eine extreme Hitzewelle ein, mit der vor allem die jüngeren Rebanlagen sehr zu kämpfen hatten. Es ist immer wieder bewundernswert, wie man bei Tardieu-Laurent dennoch Jahr für Jahr die Balance in den Weinen erhalten kann. Gerade bei den Einstiegsqualitäten ist der betriebene Aufwand nicht zu unterschätzen. In der Nase Wiesenkräuter, heller Tabak und reife Aprikosen. Am Gaumen viel Haselnuss-Aromatik, reife Zitrus sowie eine schöne Weichheit und Cremigkeit. Im Abgang angenehme Bitternoten und eine dezent unterlegte Mineralik.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Côtes-du-Rhône
Rebsorte:	Roussane, Marsanne, Grenache Blanc, Clairette
Jahrgang:	2023
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.	15940.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	4,4
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	102
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	kräftig

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.