

Côtes du Rhône Rouge AOP CUVÉE SPÉCIALE

Der Jahrgang 2020 ist an der südlichen Rhône klimatisch erfreulich verlaufen. Alle Faktoren, die eine ideale Ausreifung der Trauben begünstigten, kamen zusammen. Ein in der Natur seltener Glücksfall. Deshalb mehr als ein typischer Côtes du Rhône, er hat eher die Klasse der großen Appellationen wie Rasteau, Gigondas & Co. Die Trauben stammen denn auch ausschließlich aus Cru-Lagen. Ohne Klärung oder Filtration vinifiziert und abgefüllt. In der Nase viel schwarze Kirschfrucht und Cassis, aber auch die Würze von Thymian. Am Gaumen sehr vielschichtig, ist die Tannin- und Säurestruktur bereits jetzt in perfektem Einklang. Viel Power und noch reichlich Zukunft!

JG 2016 16,5/20 Punkte Jancis Robinson, 15/20 Punkte La Revue du Vin de France

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Côtes-du-Rhône
Rebsorte:	Grenache Noir
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Lamm in Kräuterkruste, gegrilltem Fisch, Steaks
Artikel-Nr.	15943
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	37
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	91
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Barrique

