

Rasteau AOP VIEILLES VIGNES

Leuchtender Purpur im Glas, floral, verspielt in der Nase, zart, rotfruchtig mit viel Himbeere. Erst im zweiten Moment dann reife dunkle Frucht, dazu dunkle Schokolade, Pumpernickel und Grafit. Erstaunlich frische Säure, die dem Rasteau eine gewisse Kühle verleiht. Sehr sahnig am Gaumen, die Tannine sind eine Spur weniger geschliffen als beim Gigondas aus dem gleichen Jahrgang, was dem Wein aber durchaus Grip verleiht und ihn nicht zu mächtig wirken lässt. Ungemein trinkig und animierend, vor allem durch die Säurestruktur, die man in den Jahren zuvor manchmal vergebens gesucht hatte.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Côtes-du-Rhône
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortem Wildhasen, Rehkeule
Artikel-Nr.	15944.21
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	52
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique

