Weinpass

Rasteau AOP VIEILLES VIGNES

Die Nase zeigt sich zunächst floral und feinwürzig, mit Anklängen von Veilchen und getrockneten Kräutern. Die Frucht wirkt noch etwas konzentrierter als beim Vorgänger: saftige rote Beeren, vor allem Himbeere und rote Johannisbeere, begleitet von reifer schwarzer Kirsche und einem Hauch Brombeere. Im Hintergrund dezente Noten von dunkler Schokolade, Lakritz und ein mineralischer Touch von Grafit. Im Mund präsentiert sich der 2023er kraftvoll, aber nicht schwer. Die Tannine sind präsent und geben Struktur, sind dabei feinkörnig und gut eingebunden. Die Säure ist etwas milder als im kühlen 2021er, sorgt aber dennoch für Frische und Balance. Die Textur ist cremig und elegant, mit einem langen, würzigen Nachhall, der an mediterrane Kräuter und dunkle Frucht erinnert. Ein Rasteau mit Tiefe und Charakter, der trotz seiner Intensität animierend wirkt und großes Potenzial für die nächsten Jahre zeigt.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Côtes-du-Rhône
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortem Wildhasen, Lammkeule mit schwarzen Oliven
Artikel-Nr.	15944.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	27
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	68
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,8
Weinstil	Barrique

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