

„Belleruche“ Côtes du Rhône AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	60% Grenache, 40% Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, elegant, komplex, seidige Struktur
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch mit Röstaromen, Gegrilltem sowie zu Pasta mit würzigeren Soßen und Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter; 0,375 Liter
Artikel-Nr.:	10 12 78; 10 09 45; 10 43 88

Charakteristika

Strahlende purpurrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit fruchtigen Aromen von Kirschen und dunklen Beerenfrüchten, die von feinen Gewürznoten begleitet werden. Am Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen und einer dezenten pfeffrigen Note.

Klima/Terroir

Die Weinberge sind über vier Départements (Drôme, Vaucluse, Gard und Ardèche) mit unterschiedlichen Böden (Lehm, Ton, Schwemmlandböden mit Kalkablagerungen) verteilt.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben entrappt und anschließend bei kontrollierter Temperatur auf der Maische in Edelstahltanks vergoren. Die Gärung dauert 15 bis 21 Tage und liefert eine gute Tanninstruktur.

Das Weingut

Der erst 50-jährige Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

