

Vacqueyras Côtes du Rhône AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Grenache, Mourvèdre
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	reichhaltig, fruchtig, langanhaltend
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	18-20°C
Servierempfehlung:	Entenconfit, Gans, Wild, Lamm, Ratatouille
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 42 88

Charakteristik

Ein tiefes granatrotes. In der Nase intensiv und reichhaltig mit Aromen von dunklen Früchten wie Sauerkirsche und Brombeere und einem Anflug von weißem Pfeffer. Am Gaumen satt und reichhaltig, eingangs frisch. Aromen von roten Früchten bestimmen den Geschmack, die Tannine sind sanft und elegant. Langanhaltender Abgang mit leichten, rauchigen Noten.

Klima/Terroir

Die Reben wachsen auf Kalksandstein und steinigem Ton-Terrassen.

Ausbau

Die Weinbereitung erfolgt in kleinen Betontanks. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturkontrolliert bei ca. 25°C um so viele Aromen wie möglich zu erhalten. Am Ende der Gärung wird die Temperatur erhöht, um die Tannine vollständig zu polymerisieren. Nach Abschluss reift der Wein 12 Monate, bevor er auf die Flaschen gefüllt wird.

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.

