

Rasteau AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, samtig, feine 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
Artikel-Nr.:	10 43 93

Charakteristika

Tiefe purpurrote Farbe. Das Bouquet ist von fruchtigen Aromen roter und Schwarzer Johannisbeeren sowie Himbeeren geprägt. Am Gaumen präsentiert er sich samtig mit einer feinen Struktur und einem fruchtigen Nachhall.

Klima/Terroir

Das Klima ist mediterran beeinflusst und die Weinberge sind aufgrund ihrer südlichen Ausrichtung leicht vor dem Mistral geschützt. Die Reben wachsen auf sehr vielfältige Böden (hauptsächlich Kalk-Lehmböden, Skelettböden auf Mergel, Böden aus roter Tonerde auf Sandstein).

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben entrappt und anschließend bei kontrollierter Temperatur auf der Maische in Edelstahl tanks vergoren. Die Gärung dauert 15 bis 21 Tage.

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.

