

„La Bernardine“ Châteauneuf-du-Pape AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Grenache (dominiert), Syrah, Mourvèdre
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinwürzig, elegant, reife Fruchtaromen
Alkohol:	15 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 13 67

Charakteristik

Das Bouquet zeichnet sich durch fruchtige Noten schwarzer Johannisbeeren, reifer Pflaumen und Kirschen, die von feinen Röst- und Pfeffernoten untermalt werden, aus. Am Gaumen ausgewogen, elegant und körperreich mit einem langen feinwürzigen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Reben stehen überwiegend auf Kiesterrassen. Die großen Kieselsteine vermischen sich mit rotem, sandigem Lehm, die die tagsüber gespeicherte Wärme nachts an die Reben abgeben. Das Klima ist heiß und trocken.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gepresst und bei kontrollierter Temperatur über drei Wochen lang vergoren, um eine möglichst hohe Tannin- und Farbausbeute zu erhalten. Anschließend reift der Wein 15 Monate.

Das Weingut

Der 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.

