

„Belleruche Rosé“ Côtes du Rhône AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Grenache, Cinsault, Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen und zu Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 42 37

Charakteristik

Helles Rosa in der Farbe. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von roten Früchten und Zitrus (Grapefruit), die von Noten exotischer Früchte begleitet werden. Am Gaumen frisch, zart und fruchtig.

Klima/Terroir

Die Weinberge sind über vier Départements (Drôme, Vaucluse, Gard und Ardèche) mit unterschiedlichen Böden (Lehm, Ton, Schwemmlandböden mit Kalkablagerungen) verteilt. Liefern eine stetige Wasserversorgung und Wärmeabgabe während der Nacht.

Ausbau

Die Ernte wird nachts maschinell durchgeführt um die aromatischen Ausgangsstoffe zu erhalten. Der Saft kommt aus einer direkten Pressung und wird dann kalt abgesetzt. Die alkoholische Gärung wird bei niedriger Temperatur durchgeführt. Ständiger Schutz vor Sauerstoff zur Erhaltung des aromatischen Potentials des Weins. Der Wein reift 3 bis 6 Monate lang in Edelstahlbehältern.

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.

