

„Chante Alouette“ Hermitage AOC blanc

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Marsanne
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ungemein weich, ausdrucksstark und kraftvoll
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	08-10 °C
Servierempfehlung:	zu gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen, Currygerichten und gereiftem Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 43 92

Charakteristika

Das Bouquet zeichnet sich durch Aromen von Quitten, Honig und Akazienblüte mit feinwürzigen Noten aus. Am Gaumen ungemein weich, ausdrucksstark und kraftvoll mit einem sehr eleganten und langen Finale.

Klima/Terroir

Der Hermitage liegt an der nördlichen Rhône und umfasst 136 ha Rebfläche. Die Reben wachsen auf Granit-Quarzsand, der von Glimmerschiefer und Gneis bedeckt ist. Das Klima ist mediterran beeinflusst und mit seiner südlichen Ausrichtung bietet der Hermitage den Reben Schutz vor kalten Nordwinden.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst, Ein Viertel des Mostes wird in neuem Holz temperaturkontrolliert vergoren, dreiviertel in Edelstahltanks.

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.

