

„Beaurevoir“ Tavel AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rosé
Rebsorte:	Grenache
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, rote Früchte, ausbalanciert
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu leichter Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	104395

Charakteristika

Intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit fruchtigen Aromen von Sauerkirschen und reifen roten Früchten die von würzigen Noten untermalt werden. Am Gaumen vollmundig und fruchtig mit einem harmonischen Nachhall.

Klima/Terroir

An der Rhône herrscht ein kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen aus dem Mündungsgebiet der Rhône. Die Reben wachsen auf Schwemmlandböden mit Kiesgeröll sowie lehmigen Böden.

Ausbau

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur 24 bis 36 Stunden mazeriert und anschließend schonend gepresst und vergoren.

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.

