

„La Mordorée“ Côtes-Rôtie AOC rouge

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich



| | |
|---------------------|---------------------------------------|
| Kategorie: | Rotwein, BIO |
| Rebsorte: | Syrah |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | sehr üppig, kraftvoll, ausgewogen |
| Alkohol: | 13 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16 - 18 °C |
| Servierempfehlung: | zu rotem Fleisch, Geflügel sowie Käse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 47 32 |

Charakteristik

Der La Mordorée präsentiert sich im Glas in dunkelrot. Im Bouquet duftet der Wein nach Aromen von Himbeeren, Noten von Veilchen, Gewürzen wie Rosmarin und schwarzen Oliven. Am Gaumen sehr üppig, elegant, gut strukturiert und ausgewogen.

Klima/Terroir

Die Côte-Rôtie-Weinberge bestimmen die Hänge des rechten Rhôneufers und liegen zwischen 180 und 325 Meter hoch. Die Appellation mit nach Süden ausgerichteter Lage ist gegenüber den Nordwinden sehr unempfindlich und weist die Eigenschaften eines gemäßigten kontinentalen Klimas auf.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben entrappt und in Betontanks bei maximal 32°C vergoren. Der Wein reift für 14 – 18 Monate in teilweise neuen Eichenholzfässern.

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.

