

„Belleruche Blanc“ Côtes du Rhône AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grenache Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgewogen, frisch, elegant, komplex
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Vorspeisen, asiatische Speisen, weißes Fleisch, Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 43

Charakteristik

Leuchtend gold-gelber Farbton. Das Bouquet überzeugt durch Intensität und Ausdrucksstärke, mit Aromen von Aprikose und Fenchel, die von feinem Blütenduft begleitet werden. Am Gaumen komplex und elegant, mit feinen Noten von Anis im Abgang.

Klima/Terroir

Die mergeligen Kalksteinböden stellen durch ihre Durchlässigkeit eine stetige und regelmäßige Wasserversorgung sicher. Im Frühjahr wärmen sie sich schnell auf, so dass die Trauben ihre perfekte Reife erreichen.

Ausbau

Nach maschineller Lese bei Nacht (um Oxidation zu vermeiden und die Aromen zu schützen) werden die entrappten Trauben bei niedriger Temperatur in Edelstahl tanks vergoren und anschließend 5 Monate reduktiv auf der Feinhefe ausgebaut.

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 1990 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.

