

## M. Chapoutier L'Ermitage

*Ermitage AOC blanc, M. Chapoutier, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Marsanne
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rund, weich, elegant
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	Sehr gute Gerichte mit weißem Fleisch, oder mit weißem Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 05

### Charakteristik

Brillante und strahlend strohgelbe Farbe, in der Nase komplexe Aromen von Vanille, Mandeln, getrockneten Früchten und Lindenblüten, ein sehr runder und weicher Wein, elegant und mit einer leichten Bitternote im Abgang - wunderschöne Länge!

### 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 der Handverlesung und kurzer Kältesetzung erfolgt die Gärung vollständig in Fässern zwischen 18 und 20°C vollzogen. Nach der langen Gärung wird der Wein auf Lees, mit regelmäßigen Rührungen, zwischen 10 und 12 Monaten gereift.

### 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.

