

M. Chapoutier La Mordorée

Côte-Rôtie rouge AOC, M. Chapoutier, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, sehr gut strukturiert und balanciert
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	14-18 °C
Servierempfehlung:	Gerichte mit Weinsauce, Ente, zartes rotes Fleisch, weicher Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 08

Charakteristik

In der Nase Aromen von Himbeere, Gewürzen und ein Hauch von schwarzer Olive und Rosmarin. Am Gaumen reich, elegant, sehr gut strukturiert und gut balanciert.

Klima/Terroir

Die Parzelle die diesen Wein erstellt liegt an der Grenze der „Côte Blonde“. Der Boden wird dominiert durch chlorit- und eisenhaltigen Glimmer-Schiefer. Das Klima ist typisch für das nördliche Rhône-Tal.

Ausbau

Nach der Handverlesung werden die Trauben vollständig entstielt und in Betonbehältern vinifiziert. Tägliches über Pumpen sorgt für eine gute Extraktion der Farbe und der Tannine. Die Temperatur der Weinbereitung beträgt nicht mehr als 32 °C. Es wird nur der Freilauf Saft verwendet.

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.

