

## M. Chapoutier Barbe Rac

*Châteauneuf-du-Pape AOC, M. Chapoutier, Frankreich*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Grenache
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	reich, fleischig, rund
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	14-18 °C
Servierempfehlung:	Jede Art von Fleisch mariniert oder in Saucen, oder zu Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 09

### Charakteristik

In der Nase Aromen von Gewürzen wie Lakritz, Schokolade und Früchten wie Erdbeeren. Am Gaumen reich, fleischig, heiß und rund. Hervorragende Dichte mit erstaunlicher Länge.

### Klima/Terroir

Die Parzelle die diesen Wein erstellt liegt im einem ehemaligen Bett der nörlichen Rhône, mit einer Oberfläche aus Schindel. Dieser Weinberg hat eine komplexe und variierende geologische Zusammensetzung. Das Klima ist typisch für das nördliche Rhône-Tal. Die Sind rund 90 Jahre alt.

### Ausbau

Für diesen Wein werden nur die die besten Trauben während der Ernte selektiert. Nach der Handverlesung werden die Trauben vollständig entstielt und in Betonbehältern vinifiziert. Die Gärung dauert ca. 3 Wochen mit einer Temperatur die zwischen 30 und 33°C variiert. Nur der Freilauf Wein wird 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.

