Roche-Audran

Côtes du Rhône Rouge AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204091

Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Spareribs vom Grill mit Süßkartoffel-Pommes frites

(Fleisch)

Rote Bete aus dem Ofen mit Petersilien-Pesto und gerösteten Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Selleriestampf

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.04.2024

Info:

Der *Côtes du Rhône rouge*, der Basis-Wein von Vincent Rochette, ist eine Cuvée aus vor allem Grenache noir, Syrah und Carignan. Die im Durchschnitt 60 Jahre alten Reben stehen in Rasteau und Cairanne in einem 7,5 Hektar großen Weinberg, der von Lehm und Kalk im Unterboden sowie von alluvialem Schwemmland und Kies im Oberboden geprägt ist. Der Weinberg ist nach Nord-West und Nord-Ost exponiert und liegt auf einer Höhenlage zwischen 180 und 250m. Der Ertrag liegt bei etwa 35-40 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift in Zementtanks. Schon nach sechs Monaten wird gefüllt, um die Frische des Weines zu konservieren.

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Zügen

Nase:

Dunkle Frucht trifft auf mediterrane Würze bei hohem Spaßfaktor. Dunkle Schokolade und stark geröstete Kaffeebohnen kommen darin vor. Ergänzend stehen dem Holunder-beere, Brombeere, Heidelbeere und Süßkirsche in nichts nach. Rosmarin, Thymian, aber auch Olive und Mandel sorgen für eine mediterrane Auslegung. Pfeffer, Piment und Wacholder würzen nochmals kräftig nach. Alle Aromen sind wohl dosiert und stehen in Harmonie zueinander.

Gaumen:

Seidig und glatt fließt er über die Lippen. Er hat absolut seine Frische und Finesse bewahrt. Und dies bei all der Farbe, Sonne und Frucht. Am Gaumen lebt er von Säurespitzen, Ecken und Kanten. Und doch scheint er an sich seidig-glatt zu sein. Der Beerenfrucht wird so sehr viel Frische einverleibt, so dass die Frucht knackig und saftig wirkt. Saftig ist generell ein gutes Stichwort für diesen Wein. Seien Säurestruktur ist elementar für schnell leerende Weingläser. Frucht und Würze bieten sich Paroli. Seien mediterrane Aromatik kommt in abgeschwächter Form im Nachhall wieder zur Geltung.