



# Tire-Bouchon VdF

2022, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910233040

Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Pizza mit Salami**

(Fleisch)

**Black-Beans-Burger mit Fritten und Chipotle-Mayo**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rindfleisch-Burger mit Blauschimmelkäse**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.01.2024

## Informationen zum Wein

Adrien Roustans *Tire Bouchon*, zu deutsch *Korkenzieher*, ist eine besondere Cuvée. Neben je 25 % Grenache und Carignan sowie 20 % Cinsault gibt es hier jeweils 10 % der seltenen Sorten Aramon, Counoise und Cépage. Die Weinberge liegen auf ehemaligen Sandbänken, die vom nahe gelegenen Fluss Ouvèze abgelagert wurden. Nach der Handlese fand eine Vergärung der ganzen Trauben in einer Kohlensäuremaischegärung statt. Der Ausbau erfolgte in Betontanks während sechs Monaten.

## Farbe

Mittleres, leicht transparentes Rubinrot

## Nase

Adrien Roustans *Tire Bouchon* soll ein Wein „du plaisir et du fruit“ sein, „le vin des amis par excellence“. Hier ist also ein *vin de soif* von der südlichen Rhône entstanden und genau so präsentiert sich der *vin de France* auch. Es duftet nach Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Holunder, nach ein wenig blondem Tabak, Hefeteig, etwas Heckenrose, Süßholz und Garrigue.

## Gaumen

Am Gaumen ist das ein Wein für die große Geselligkeit, ein Wein für Weingläser oder für Wassergläser; am heimischen Esstisch oder für die Burger-Braterei. Der *Tire Bouchon* ist süffig und saftig mit viel roter, sinnlich seidiger Frucht und einem feinen Tannin, das in der genau richtigen Dosis eine gewisse Körnigkeit aufweist. Hinzu kommt eine gut strukturierte Säure, die den Wein lebendig macht. Tatsächlich ist das ein Wein, für den man nur einen Korkenzieher benötigt, um glücklich zu sein.