Roche-Audran

Côtes du Rhône Rouge AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204109

Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Tajine mit getrockneten Pflaumen und Mandeln (Fleisch, Lamm)

Wildschwein-Salsiccia mit Linsen (Wild, Schwein)

Geschmorte Auberginen mit Miso und Pinienkernen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

Information um Wein
Der rote *Côtes du Rhône* von Vincent Rochette ist eine Komposition aus Grenache, Syrah und Carignan. Die rund 60 Jahre alten Reben stehen in Buisson in einem 15 Hektar großen Weinberg, der von Lehm und Kalk im Unterboden sowie von alluvialem Schwemmland und Kies im Oberboden geprägt ist. Der Ertrag liegt bei etwa 35 bis 40 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift über sechs Monate im Betontank.
Farbe
gedecktes Kirschrot mir rubinroten Reflexen

Nase
Das ist *Côtes du Rhône* par excellence und im besten Sinne. Ein Wein, der schon im Duft verführt, der nach tiefem Süden duftet auf diese typische für die Kategorie so typische Weine, nicht zu intensiv zu wirken, aber komplex genug, um nicht einfach zu sein. Es duftet nach blauen Früchten wie Pflaumen, Schlehen und Kirschen, nach ach Garrigue, Piment, etwas süßem Hefezopf und Süßholz.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein saftig und klar, rund und sinnlich mit einem Tannin, das weitgehend dahinschmelzt und doch Grip hat, so dass es eine feine Textur am Gaumen gibt. Ein Wein mit roter und dunkler Frucht, einer leichten Spur mediterraner Würze, feiner Süße, einer fleischigen Anmutung und viel Trinkspaß.