d'Ouréa

Tire-Bouchon VdF

2023, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910233045

Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrilltes Gemüse

Gegrillte Makrele

Gegrillte Würstchen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Die Domaine d'Ourea liegt im Herzen des Départements Vaucluse im südlichen Rhônetal, in Vacqueyras. Der Name der 520?m hoch gelegenen Domaine fußt in der griechischen Mythologie und bezieht sich auf den Gott der Berge. Mit direktem Blick auf den gegenüberliegenden Mont Ventoux und die Dentelles de Montmirail umfasst das Weingut von Adrien Roustan 20 Hektar, die sich auf Vacqueyras und Gigondas verteilen. Der Betrieb ist seit 2012 biologisch zertifiziert, im Jahre 2020 folgte die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, die mit dem Jahrgang 2023 abgeschlossen wurde.
Der 2023 Tire-Bouchon von der Domaine d'Ourea wird als Vin de France vertrieben und stammt von einem Weingarten auf den abgelagerten Sandbänken des Flüsschens Ouvèze. Für die Cuvée aus 30?% Grenache, 10?% Syrah, 30?% Carignan, 10?% Aramon und 10?% Counoise wurden ganze Trauben nach kurzer Mazerationszeit für sechs Monate in Fässern ausgebaut, um die urwüchsige, typische Frucht der Südrhône zu unterstreichen.
Farbe:
Transparentes Rubinrot mit violettem Schimmer.

Nase:
Mit satter Frucht und eindeutigem Rhône-Charakter verströmt er sein südfranzösisches Parfum aus dem Kelch: Rote Früchte wie Kirschen, Maulbeeren und Holunder konturieren seine saftig herbe Frucht, untermalt von den wilden Kräuternoten des Südens: Salbei, Lorbeer, Wacholder und wilder Thymian skizzieren ihn als klares Kind seiner Herkunft.

Mund:
Der 2023 Tire-Bouchon von der Domaine d'Ourea ist im Antrunk saftig mit voller Frucht voraus, am Gaumen gechannelt von zart konturierender Phenolik. Die rote Frucht wird gestrafft vom aromatisch-herb flankierenden Gerbstoff, der ihm seinen nonchalanten Charakter verleiht. Hier ist der Name Programm: Korken raus!