Roche-Audran

Terre Nature, Sans Soufre Ajouté AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204110

Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Auberginen gefüllt mit CousCous und getrockneten Tomaten (vegan)

Lammkarree unter der Kräuterkruste mit Lammjus und Kartoffelgratin

Blutwurst mit Bratkartoffeln und Wildkräuter-Salat

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.03.2026

Info zum Wein:
Inspiriert vom römischen Erbe dieser Region wird die Cuvée César aus den besten Parzellen der Rebsorte Grenache des Weinbergs Buisson gekeltert. Die Vielfalt der natürlichen Vegetation (Aleppo-Kiefer, Weißeiche, Buchsbaum, Rosmarin, Hartriegel, Thymian ...) und die geologische Komplexität des Terroirs verleihen jeder Parzelle Individualität und Intensität die die Cuvée ausmacht.

Farbe:
Gedecktes Purpur, fast schwarz im Kern mit violetten Reflexen.

Nase:
Der 2023er Côtes du Rhône Nature darf sich getrost als wilden Tropfen bezeichnen, dies macht sich bereits in seinem ursprünglichen Duft bemerkbar. Erde, viele Kräuter, wie Thymian, Rosmarin und Salbei, deutliche Anklänge von Wacholder und frisch geschroteten schwarzem Pfeffer sind sofort präsent, bevor sich fruchtige Noten von Wald-Erdbeeren und Himbeeren es liegt eine gewisse Kühle und Frische über Allem.

Gaumen:
Kostet man ihn ist man ebenfalls überwältigt von seiner unglaublichen Frische, was der Tatsache geschuldet ist, dass hier kaum Schwefel zum Einsatz kam und gänzlich ohne zusätzlichen Schwefel gefüllt wurde. Seine pure Frucht verbindet sich mit einem seidigen Tannin, einer feinen Säure und einem kühlen und mineralischen Finish. Ein ursprünglicher Tropfen, der die Kombination mit ursprünglicher Küche liebt.