



Chateau Revelette Rouge

2020, 750 ml

Frankreich, Provence

9910219072

Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %

Gesamtsäure: 5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammkeule mit Oliven und Kräutern der Provence

(Fleisch)

Sou fassum, gefüllter Kohl mit Bratwurst und Räucherspeck

(Fleisch)

Tajine mit geschmorten Aprikosen, Datteln und Feigen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.06.2022

Information zum Wein

30 Hektar Weinberge, verteilt auf 17 Parzellen bei Jouques, gelegen rund 30 Kilometer nördlich von Aix-en-Provence im Schutz des Montagne Sainte-Victoire, gehören zum Château Revelette. Dort entsteht der *2020er Rouge*. Er ist eine Cuvée aus rund 50 % Syrah sowie 48 % Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Counoise und Carignan. Die Rebsorten wurden getrennt gelesen und bei 25 bis 27 °C rund 25 Tage vergoren.

Farbe

intensives Granat- bis Purpurrot

Nase

Der *2020er Chateau Revelette Rouge* ist ein kräuterduftiger und beeriger Wein, der an Brombeeren, Blaubeeren, Zwetschgen und Schlehen sowie an Wacholder, Kräuter der Provence und etwas Oliventapenade erinnert. Mit Luft kommen Noten von würzigem Tabak, Leder und etwas Gestein sowie von ein wenig Rauch hinzu.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig, und der Cabernet Sauvignon wird hier mit seiner Cassis- und einer leichten Paprikanote viel deutlicher als im Duft. Hinzu kommen die schon im Duft so präsenten Frucht- und Würznoten, die von einer lebendigen Säure durchströmt werden. Das Tannin ist fest, aber reif und bietet eine gewisse Geschmeidigkeit. Zusammen ergibt das einen grundsoliden, ehrlichen, bodenständigen roten Provence-Wein, der mit jedem Schluck Lust auf den nächsten macht. Ideal eigentlich ...