

Rasteau La Réserve - Rasteau 2023 - Bio

Cave de Cairanne · Cru · Côtes du Rhône, Frankreich



Kräftiger Bio-Rasteau mit würziger Tiefe, dunkler Frucht und harmonischer Balance.

Aromaprofil. Kräftige Noten von schwarzen Oliven, Muskat und würzigen Kräutern wie Rosmarin und Thymian prägen diesen Wein. Am Gaumen vollmundig mit weichen Tanninen, harmonischer Frucht und einer feinen Würze.

Herstellung. Die Trauben werden von Hand gelesen und direkt im Weinberg selektiert. Die Sorten gären gemeinsam über 18 bis 26 Tage, um die Aromen sanft zu extrahieren. Danach reift der Wein 12 Monate in einer Mischung aus Edelstahltanks und Holzfässern, was ihm Tiefe und Balance verleiht.

Terroir. Südlich ausgerichtete Hänge mit kalk- und lehmhaltigen Böden. Mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern unterstützt die optimale Reife der Trauben.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Ertrag. 16 bis 18 hl/ha.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Grenache, Syrah

HERKUNFT

Côtes du Rhône, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

Cru

ALKOHOLGEHALT

15 % vol.

TRINKTEMPERATUR

17 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Rinderbraten, Rindsrouladen, Schmorbraten, Samossa

