

Vacqueyras - Rouge 2023 - Bio

Mas des Restanques · AOP Vacqueyras · Côtes du Rhône, Frankreich



Charaktervoller Vacqueyras Rouge mit Noten von Thymian, Schwarzkirsche und einem Hauch Pfeffrigkeit.

Aromaprofil. : Intensive Aromen von Garrigue mit Thymian, Rosmarin und Gewürzen treffen auf Noten von Brombeeren, Schwarzkirschen und reifen Pflaumen. Am Gaumen dicht und saftig mit Nuancen schwarzer Johannisbeeren, Nelke und Pfeffer. Sanfte Tannine und marmeladige Frucht sorgen für einen langen, würzigen Abgang.

Herstellung. : Traditionelle Weinbereitung mit getrenntem Ausbau der Rebsorten. Die handgelesenen, entrappten Trauben vergären 30 Tage auf der Maische mit täglicher Bewegung. Danach reift der Wein in Betontanks, um den Charakter des Terroirs zu bewahren.

Herkunft. : Vacqueyras, Rhônetal, Südfrankreich.

Terroir. : Sandig-tonige Böden mit Kalkstein verleihen dem Wein Struktur und Mineralität.

Rebsorten. : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Nachhaltigkeit. : Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

REBSORTE

Grenache, Syrah, Mourvèdre

HERKUNFT

Côtes du Rhône, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Vacqueyras

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

TRINKTEMPERATUR

18 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Hirschragout mit Polenta, Rinderbäckchen in Rotwein, Kräftiger Käse

