

# Château le Grand Retour

## Plan de Dieu Rouge AOC



Anbaugebiet: Frankreich - Côtes du Rhône

Jahrgang:	<b>2019</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	15 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	3,0 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	70% Grenache, 20% Syrah und 10% Mourvèdre		

### Beurteilung:

Dunkles Purpur-Rot, mit Aromen von roten und schwarzen Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren, mit würzigen Nuancen. Sehr ausgewogen mit feinen, runden Tanninen, milde Säure, vollmundig und komplex. Sehr feiner Nachklang.

### Ernte / Herstellung:

Es ist das Bestreben der Familien Aubert dieses Land mit seinem einzigartigen Terroir zu respektieren, nachhaltig zu bewirtschaften und den Weinen den natürlichen Ausdruck zu verleihen. Bei gekühlter Vergärung werden die Trauben fermentiert, anschließend mehrfach über die Maische gepumpt um Extrakt, Fülle, Farbe und Tannine zu gewinnen. Anschließend reift nur der freilaufende Saft in großen Tanks für 8-9 Monaten. Es werden 70% Grenache, 20% Syrah und 10% Mourvèdre für dieses Premium Cuvée verwendet.

### Weinerzeuger:

Die 160 ha Weinberge liegen auf einem Plateau, deren Böden durch Fluß-Kieselsteine geprägt sind, die die Rhone im Laufe der Zeit dort abgelagert hat. Dieses rauhe Klima wird geprägt durch den Mistral, die heißen Sommer und kalten Winter. Die spezielle Lage der Weinberge in dem Côte du Rhône - Village Gebiet wurde 2005 mit der Auszeichnung "Plan-de-Dieu" geweiht. Eine Appellation die nur für Rotweine gilt. Hier kommen alle vier wichtigen roten Rebsorten der Rhône zusammen: Grenache, Syrah, Cinsault und Mourvèdre. Die kargen, steinigen Böden erlauben nur eine geringe Pflanzendichte, welche den Weinen eine außergewöhnliche Konzentration, Reichhaltigkeit und Fülle verleihen. Dazu kommt ein sehr hohes Alterungspotential der "Plan-de-Dieu"- Weine.



Art.-Nr.: 07660-19

