

Château le Grand Retour

Excellence Plan de Dieu Rouge AOC



Anbaugebiet: Frankreich - Côtes du Rhône

Jahrgang:	2019	Geschmack:	trocken
Alkohol:	15 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	3,0 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	50% Grenache und 50% Syrah		

Beurteilung:

Dunkles Purpur-Rot, mit Aromen vom roten und schwarzen Kirschen, Brombeeren, Anklänge von Likör mit sehr würzigen Nuancen. Sehr ausgewogen runden Tannine sorgen für eine exzellente Struktur, milde Säure, sehr vollmundig, opulent und komplex. Im Nachklang Aromen von dunklen Beeren und feine Mokka- und Röstaromen. Sehr edel!

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 Wein in Eichenfässern für 10 Monaten. Es werden 50% Grenache und 50% Syrah 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 - Villlage 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 Rhone zusammen: Grenache, Syrah, Cinsault und Mourvèdre. Die kargen, steinigen Böden erlauben nur eine geringe Pflanzendichte, welche den Weine einen außergewöhnliche Konzentration, Reichhaltigkeit und Fülle verleihen. Dazu kommt ein sehr hohes Alterungspotential der "Plan-de-Dieu"- Weine.



Art.-Nr.: 07661-19

