



Côtes du Rhône rouge 2021

Albert Bichot



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 04541 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Die sonnigen Hügel auf der rechten Uferseite des Rhône, in dem meridionalen Tal der Côtes du Rhône |
| Rebsorte | Syrah (50 %), Grenache (50 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC - Cote du Rhone |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18°C |
| Ausbau | Die Trauben werden manuell geerntet und sortiert. Sie mazerieren dann ohne Maischen in tiefen unterirdischen Behältern. Diese Mazeration variiert - unter genauer Kontrolle der Temperaturen und dem täglichen Aufrühren - zwischen 8 bis 10 Tage. |
| Boden | Tonhaltige Schwemmböden |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Die Syrahrebe verleiht ihm seine dunkle Farbe, seine Frucht und sein würziges Parfum. Vom Grenache kommt seine Finesse, Weichheit und Vollmundigkeit, wie auch die Komplexität und Lagerfähigkeit. Es ist ein angenehm fruchtiger Wein, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen, wie z.B. Lakritze. Seine Tannine sind weich und verschmolzen. |
| Empfehlung | Rindfleisch, Lamm, Wild. |
| Über den Winzer | In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird. |