

Côtes du Rhône Cuvée Elisa



Bezeichnung : Côtes du Rhône Rot
Cuvée : Elisa
Jahrgang : 2004
Auszeichnung : Goldmedaille beim Wettbewerb
« Vignerons indépendants 2006 »
Flaschengröße : 50 cl, 75 cl

Rebsorten : 70% Grenache, 30% Syrah
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm, Ausrichtung nach Süden
Rebstöcke : 40jährige Rebstöcke, Becherschnitt, natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden
Ertrag : 35 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese von Hand, manuelles Sortieren auf dem Weinfeld

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Granatrot
Bouquet : Fein und reichhaltig, Unterholz, eingelegte Früchte
Geschmack : Angenehm, rund, leicht tanninhaltig

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : zwischen 8 und 12°C
- Trinkreif
- Bis zu 3 Jahren lagerfähig
- Wein und Speisen : Köstlich zur französischen Landküche : Rind- und Lammfleisch, Geflügel, Waldpilzen, milden Käsesorten...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Abbeeren und Einmaischen

24-stündige Maischevergärung

Alkoholische Gärung unter Zugabe von Hefen gefolgt von der Apfelmilchsäuregärung

Tägliches Umpumpen

Vermischung von Vorlauf und Presssaft

Zweimaliges Umpumpen

Zweimaliger Abstich

Kieselgurfiltration im Frühjahr

Sterilfiltration und Flaschenabfüllung je nach Bedarf