

Côtes du Rhône Rot



Bezeichnung : Côtes du Rhône Rot
Jahrgang : 2005
Flaschengrösse : 50 cl, 75 cl

Rebsorten : Grenache, Syrah
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm
Rebstöcke : Junge und alte Rebstöcke, Kordonerziehung (Royat) und Becherschnitt, natürliche Grasbepflanzung, keine Anwendung von Pestiziden
Weinlese bei optimaler Reife
Ertrag : 45 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese von Hand, manuelles Sortieren auf dem Weinfeld

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Glänzendes Kirschrot
Bouquet : Feines, komplexes Bouquet, rote Früchte, mineralisch
Geschmack : Harmonisch, leicht tanninhaltig aufgrund seiner Jugend

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

24-stündige Maischevergärung
Abbeeren und Einmaischen
6-tägige Vergärung unter Zugabe von Hefen
Tägliches Umpumpen während der Gärung
Pressung
Vermischung von Vorlauf und Presssaft
Zweimaliges Umpumpen
Zweimaliger Abstich
Kieselgurfiltration im Frühjahr
Sterilfiltration und Flaschenabfüllung je nach Bedarf