

Cairanne vieilles Vignes / Domaine A. Berthet-Rayne



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Cairanne / AOC Côtes-du-Rhône-Villages (Südliches Rhônetal)
Traubensorten:	60 % Grenache, 20 % Syrah, 20 % Carignan (ca. 60-jährige Rebstöcke) / Vin Bio certifié par FR-BIO 01
Ertrag:	30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	traditioneller Ausbau im Betontank während 12 Monaten.
Auszeichnungen:	Guide Hachette des Vins Français: Coup de cœur + drei Sterne (***)! (zählt zu den neun wichtigsten Produzenten von Cairanne)
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftiges Granatrot mit purpur-farbenen Reflexen, klar und glänzend.

Nase:

Sehr intensiv und frisch. Eine vielfältige Auswahl verschiedenster Noten und Aromen: Pfeffer, Gewürznelken, rote und schwarze Beeren (Blaubeeren, Cassis und wilden Brombeeren) sowie reife Früchte (Kompott). Dazu eine Kombination mit dem Geschmack von Lakritze, Kakao, balsamische Noten und einer dezenten Rauchnote - die sich im Glas zum Duft von Humus und Unterholz vereinen – herrlich dieses verführerische Bouquet!

Mund:

Auf einen saftigen Auftakt folgen schön ausbalancierte, vielschichtige Strukturen. Ein interessanter Wein, sehr aromatisch am Gaumen. Er kokettiert mit einem dunkelfruchtigen Bouquet und einer Textur, die sich mit samtiger Fülle, sinnlichen Rundungen und feinstem Stoff (Gerbstoffe) hervorhebt. Abgerundet, ausgewogen und mit einem von würzigen Noten getragenen Finale. Der noch jugendliche Tropfen vereint ideal die Charakterzüge seiner Rebsorten und seines Ursprungsgebietes - ein typischer Terroir-Wein mit mediterraner Aromatik. Ein ausdrucksstarker Tropfen, expressiv in der Nase, charmant und verführerisch am Gaumen! Dieses Weingut ist in fünfter Generation tätig und setzt die Arbeit der Vorfahren leidenschaftlich fort. Sie bewirtschaften 31 Hektar dieses Familienbesitzes im ökologischen Landbau und biodynamischen Umbau und setzen damit die Tradition fort, spezielle und hervorragenden Weine zu keltern!

Eine wirkliche Entdeckung, lassen Sie sich verführen!

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Wild und rezentem Käse (Schafs- und Geissenkäse).

«A ouvrir sur des viandes nobles, des plats en sauce, des viandes grillées ou mijotées.»

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!