

Domaine Comelade Rivesaltes / Domaine Comelade

Herkunft:	Estangel / AOP Rivesaltes (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Granche gris, Grenache blanc
Ausbau:	Barrique
Alkohol:	16% vol.
Grösse:	50 cl



Degustation

Dieser Rivesaltes Ambrée wurde oxidativ ausgebaut. Das heisst, nach der Mutage, bei der den gärenden Trauben Alkohol zugefügt wird, wird der Wein in Barrique-Fässer gegeben. Diese werden teilweise im Freien oder dann in unisolierten Hallen gelagert. Ziel ist es, dass der Wein in den Barriques verdunstet und nie nachgefüllt wird. So wird der Wein oxidativ, was ihm eine nussige Aromatik und bräunliche Farbe verleiht.

Diese Weine sind Unikate, da der Herstellungsprozess teuer ist. Immerhin verdunsten pro Jahr 5-10%. Der Jahrgang 1988 verblieb 32 Jahre in Barriques. Er wurde erst Ende 2020 in Flaschen abgefüllt. Der Wein ist ewig haltbar. Selbst wenn die Flasche offen ist, kann er immer noch sehr lange genossen werden.

Auge:

Bernsteinfarben mit gold-gelben und bräunlichen Reflexen.

Nase:

Dieser Rivesaltes zeichnet sich durch seine schöne Süsse. Sie wird durch eine elegante Säure ausgeglichen. Bereits in der Nase nimmt man die typischen Noten von Leder, Tabak, geröstetem Kaffee und Kakao wahr.

Mund:

Am Gaumen widerspiegeln sich diese Aromen sehr sauber, es gesellen sich Noten von getrockneten Früchten (Datteln, Rosinen, Pflaumen, Aprikosen) und vor allem auch von Nüssen und Mandeln dazu. Der Wein ist sehr harmonisch und nichts an ihm wirkt aggressiv - dies zeichnet die Süssweine von Domaine Comelade aus. Dank der ganz dezenten Bitterkeit, die durch den oxidativen Ausbau entsteht, wirkt dieser Wein sogar leicht frisch und macht Lust auf mehr.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéritif oder Digestif. Passt auch zu Riz Casimir, Canard à l'Orange oder Tajine, zu allen Desserts, bei denen vorwiegend ein Frucht- und Nuss-Aroma zur Geltung kommt, sowie zu Blauschimmel- und gereiftem Käse.

Ausschanktemperatur: 10 - 12° C / Wein kühl servieren!