

Château Rocheyron / Château Rocheyron

Herkunft:	Saint Emilion / AOC St. Emilion Grand Cru Classé (Bordeaux)	
Traubensorten:	70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc (45-jährige Rebstöcke) (HVE3).	
Ausbau:	14 Monate, 40 % in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.	
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage von ca. 15'000 Flaschen pro Jahr.	
Auszeichnungen:	2019 DECANTER, Jane Anson	95/100 Punkte
	2020 Yves Beck	94/100 Punkte
	2021 James SUCKLING	97/100 Punkte
	2021 The Wine Cellar, Jeff Leve	97/100 Punkte
	2021 Wine Spectator James Moleworth	95/100 Punkte
Lagerfähigkeit:	15 – 20 Jahre	
Alkohol:	14,5% vol.	
Grösse:	75 cl	

Degustation



Auge:

Dunkles, fast schwarzes Rubinrot mit samtene Reflexen.

Nase:

Ein intensives, komplexes Bouquet mit Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumensauce und eingelegten Früchten. Dahinter entfalten sich vielschichtige Kräuteraromen sowie frische, mineralische und leicht kreidige Nuancen. Feine Anklänge von schwarzem Tee, Lorbeer und süßem Tabak verleihen zusätzliche Tiefe. Insgesamt präsentiert sich der Wein opulent, samtig und verführerisch – mit einer beeindruckenden Intensität und würzigen Noten von schwarzen und roten Früchten.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und zugleich frisch, mit dunklen Fruchtnoten von Merlot und den typischen Aromen des Cabernet Franc. Ein köstlich cremiger Auftakt geht über in eine beeindruckende Fruchtintensität. Die festen, dabei bemerkenswert geschmeidigen und feinkörnigen Tannine verleihen Struktur und Eleganz, perfekt getragen von einer rassigen, kalkigen Spannung. Präzise und ausgewogen, klingt der Wein mit fruchtiger Frische und schöner Persistenz aus.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem und weissem Fleisch wie Chateaubriand, Kalbsmedaillon, Trüffelpasta, Rehrücken.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C