

VALENTIN WINE

Côte-Rôtie AOC, BIO

Côte-Rôtie Mordorée 2021

Chapoutier

CHF 150.00

- 75cl
- Côtes du Rhône
- Syrah
- James Suckling: 94
  Robert Parker: 94
- AN 33807521

Vinifikation
Gärung der Trauben während zwei Wochen in offenen Holzbottichen, danach Ausbau für 14 bis 18 Monaten in zur Hälfte neuen, grossen Eichenfässern. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz Nase
warme Düfte nach Zimtzwetschgen, Créme de Cassis, Holunder, Grillfleisch, schwarzen Oliven, Rauchspeck, Pfeffer und Rosmarin - ein echter "Schnüffelwein"!

Degustationsnotiz Gaumen
schmelziger Auftakt, überraschend dominante Frucht, der breite Körper ist förmlich umhüllt von saftiger Textur, enorme Länge und wunderschöne Mineralität im Finale.

Passt zu
Fasan, Ente, rotes zartes Fleisch und Weichkäsen.

Produzent
Die Familie Chapoutier lebt seit über 200 Jahren vom Weinbau. Als 1995 der damals 25jährige Michel Chapoutier die Verantwortung übernahm, setzte das Haus zu einem Höhenflug an. Michel durchforschte die Rhône nach guten Terroirs und fügte dem Stammhaus neue Rebberge hinzu. Der Erfolg des Terroir-Fanatikers Chapoutier beruht auf zwei einfachen aber konsequent umgesetzten Prinzipien: Erstens stellte er alle Rebberge auf biodynamischen Anbau um, weil er sicher ist, dass nur gesunde Böden grosse Weine hervorbringen können. Zweitens ist er davon überzeugt, dass jede Traubensorte ein passendes, perfektes Terroir besitzt und darum achtet er fast schon pedantisch darauf, das in seinen Rebbergen die optimalen „Mariagen“ zwischen Terroir und Rebe stattfindet.



VALENTIN WINE

Côte-Rôtie Mordorée 2021 Chapoutier

Region

Den Weinbau haben hier die Gallorömer initiiert, im südlichen Teil der Rhône im Zug der Bepflanzung des Languedoc, im Norden der Rhône um das damalige römische Zentrum Vienne. Im Mittelalter lieferten Gemeinden wie Châteauneuf-du-Pape oder Tavel Weine für den päpstlichen Hofstaat in Avignon, und Mitte des 17. Jahrhunderts wurde erstmals eine Verordnung zum Schutz der Herkunft und der Qualität der Weine erlassen. Im Norden dominieren recht ausgewogene kontinentale Einflüsse, zusätzlich durch den Fluss gemildert, unterliegt der Süden der Rhône klar mediterranem Klima mit heissen, trockenen Sommern, milden Wintern und starkem Einfluss der Winde. Die Böden reichen von Granit und Schiefer im Norden über Kies bis Lehm und Sand. Die Rebfläche beträgt 71'000 Hektare, auf denen bei den roten Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvèdre vorherrschen. Bei den weissen Rebsorten werden Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Marsanne blanche, Roussanne und Viognier angebaut.