



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## La Rocaille Côtes du Rhône AOC

Artikel-Nr: 211150

ANBAUGEBIET Frankreich / Côtes du Rhône

REBSORTE(N) Grenache, Mourvèdre, Syrah

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER Cellier des Princes

**AUSBAU** Nach der selektiven Handlese werden die Trauben für 5 Wochen im Holzfuder vergoren, danach schonend gepresst. Der Wein reift anschließend für 12 Monate im Eichenholzfass.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Ein unkomplizierter Côtes-du-Rhône, der sich saftig und kühl in seiner Art präsentiert. Rote Beeren und Lakritze wechseln sich am Gaumen ab. Präzise Fruchtbahnen, unterlegt mit feinen Säurespuren, dominieren und machen ihn zum alltäglichen Vergnügen.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu Fleischgerichten aller Art, Ratatouille und zum Outdoor Picknick. Im Sommer auch gerne kellerkühl!

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C



Produziert von der Cellier des Princes, der einzigen Genossenschaft im Chateauneuf-du-Pape. Die Trauben stammen von Weinbergen, die unmittelbar an das Gebiet der berühmten AOC Chateauneuf-du-Pape grenzen. Der steindurchsetzte Boden (im französischen ‚La Rocaille‘) sorgt dafür, dass die in den Kieselsteinen gespeicherte Wärme konstant nachts an die Trauben abgegeben wird. Das Ergebnis sind physiologisch reife Trauben, die aber dank des dort vorherrschenden Mistral und der relativ kühlen Nächte keinen üppigen, überladenen Wein ergeben, sondern wie hier einen eher fein anmutenden, erfrischenden und saftigen Tropfen.

„Der Wein ist nach den steinigen Böden benannt (rocaille heißt Schotter), auf denen die jungen Syrah-, Grenache- und Mourvèdre-Reben wachsen. In der gut abgestimmten Mischung der Sorten bietet dieser einfache Côtes du Rhône ein charmantes, aber nie aufdringliches Fruchtpaket mit Noten von roten Beeren und Lakritze. Neben der vielschichtigen Aromatik fällt die milde Säure auf, die den Wein geschmeidig bleiben lässt. Man kann ihn solo genießen und zu rustikalen Gerichten, etwa zu Salamipizza oder gegrillten Lammkoteletts.“ (Dieter Braatz, in DER FEINSCHMECKER)

