



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Château de Corneilla Calvacade Blanc Côtes de Roussillon AOP

Artikel-Nr: 140190

ANBAUGEBIET Südfrankreich / Roussillon

REBSORTE(N) Grenache Blanc, Macabeu, Vermentino

KLASSIFIZIERUNG Côtes de Roussillon AOP

ERZEUGER Château de Corneilla

AUSBAU Nach der selektiven Handlese bei Nacht werden die Trauben schonend gepresst und bei niedrigen Temperaturen im Holzfass vergoren und 6 Monate darin gereift.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Hellgelbe Farbe im Glas. Im Bouquet frisch und ausdrucksstark nach gelben Früchten, gefolgt von leichten Röstaromen und Vanille. Am Gaumen cremig, samtig und leicht holzig mit belebenden Aromen weißer Früchte. Im Finale fein mineralisch.

SERVIEREMPFEHLUNG zu leichter Antipasti, Austern, Steinbutt in Morchelsauce, Jakobsmuscheln mit Trüffel

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Kurz vor der französisch-spanischen Grenze, in Corneilla del Vercol, steht das Château de Corneilla. Ursprünglich Ende des 12. Jahrhunderts von Tempelrittern erbaut, gingen die Besitzungen 1485 in den Besitz der Familie Jonquères d'Oriola über, die seit 27 Generationen ununterbrochen auf dem herrschaftlichen Landgut Weinbau betreibt. Das sogenannte „Terroir des Aspres“ bietet einzigartige Bedingungen zur Erzeugung herkunftsprägener Weine. In kleinen, von der Sonne ausgezehten und von Bergwinden umtosten Weinbergspazellen krallen sich Williams zum Teil uralten Rebstöcke tapfer am kargen, steinig-tonigen Trümmerboden fest. Die Höhe auf den Ausläufern der Pyrenäen und die kalten Nächte wirken sich positiv auf die Balance der Weine aus. Bei der Arbeit im Weinberg wird nur das Nötigste gemacht. William selektiert die Trauben per Hand und lässt ansonsten der Natur ihren Lauf. Ganz nach dem Motto: weniger Wissenschaft, dafür umso mehr Leidenschaft. Auf diese Weise entstehen vorzügliche Essenbegleiter, die als Spiegelbild ihrer Herkunft eine absolute Referenz des Roussillons darstellen.

