



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Château de Corneilla Calvacade Rouge Côtes de Roussillon Les Aspres AOP

Artikel-Nr: 140192

ANBAUGEBIET Südfrankreich / Roussillon

REBSORTE(N) Syrah, Grenache, Mourvèdre

KLASSIFIZIERUNG Côtes de Roussillon Les Aspres AOP

ERZEUGER Château de Corneilla

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

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im Glas präsentiert sich der Wein in einem intensiven rot mit purpurnen Reflexen. Im Bouquet finden sich viele rote Früchte wie Kirsche und Pflaumen wieder. Am Gaumen fein und vollmundig mit sanften Tanninen, würzig mit vielen roten Früchten.

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

SERVIERTEMPERATUR 14-16 °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 ausgezehrten 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.

