

 **Roche-Audran**

Côtes du Rhône Blanc AOC

 , 750 ml

 France,

 9910204089

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Risotto mit Meeresfrüchten

(Meeresfrüchte)

Ofenfenchel mit Orangensauce und gerösteten

Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Schweidemedallions mit Steinpilzen a la

crème

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 17.04.2024

Info:

Der *Côtes du Rhône blanc*, der Basis-Wein von Vincent Rochette, ist eine Cuvée aus vor allem Grenache blanc und kleineren Anteilen Viognier sowie komplementär Clairette und Bourboulenc. Die 20 bis 30 Jahre alten Reben stehen in Buisson in einem vier Hektar großen Weinberg, der von Lehm und Kalk im Unterboden sowie von alluvialem Schwemmland und Kies im Oberboden geprägt ist. Der Weinberg ist nach Nord-West und Nord-Ost exponiert und liegt auf einer Höhenlage zwischen 180 und 250m. Der Ertrag liegt bei etwa 30 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift auf der Feinhefe im Edelstahl. Regelmäßig werden die Hefen aufgerührt, um Textur und Komplexität zu fördern.

Farbe:

Blass leuchtendes Strohgelb mit hellen bis grünen Reflexen

Nase:

Eine florale, klare, aber auch mediterrane Nase kommt herangerollt. Helle Blüten in Form von Apfel, Mandel sowie auch Margerite prägen ihn. Er lebt außerdem von Nüssen und Saatgut. Mandeln, Walnuss, Fenchelsaat sowie Koriandersamen kommen spürbar zur Geltung. Die Frucht lässt sich durch Kernobst, vor allem gelbe Äpfel und Birne, beschreiben. Ergänzt wird dies durch Cantaloupe-Melone, weißen Pfirsich und Limone. Rosmarin und Salbei erfrischen ihn zusätzlich.

Gaumen:

Er bleibt diesen gewonnen Eindrücken komplett treu. Zunächst wirkt er weich und floral. Elegant und unkompliziert zugleich. Seine steinige, fast salzige Art profitiert von einer markanten, harmonischen Säurestruktur. Frucht und Würze sind analog zur Nase wahrzunehmen. Er fordert zurückhaltend und doch ist er total zugänglich. Ein satter Wein, den man in großen Schlucken genießen kann. Im Abgang entwickelt er eine sehr feine Bitternote, die wunderbar in nussigen Aromen nachhallt.