

Chêne Bleu

Aliot IGP

 , 750 ml

 France,

 9910212167

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

**Zitronenhähnchen aus dem Ofen mit Tajin-Sauce
und lauwarmem Couscous**

(Geflügel)

Currysüppchen mit gebratenem Garnelenspieß

(Meeresfrüchte)

Gegrillter Seeteufel mit Venusmuscheln und Safran-

Risotto

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 03.04.2024

Info:

Eine Cuvée aus Roussanne, Grenache Blanc und Marsanne sowie einem Hauch Viognier.

Der Weinberg steht hoch oben am Ventoux. Nach manueller Lese laufen die Beeren zwei Mal über den Sortiertisch. Niedrigste Erträge bei höchster Fruchtqualität. Die Vergärung erfolgt in kleinen Chargen in dem modernen Keller, der komplett der Schwerkraft untergeordnet wurde. Eine Mixtur aus traditionellen wie auch ultra-modernen Techniken kommt im Keller zum Einsatz. Vergärung und Ausbau erfolgen für acht Monate im kleinen Holzfass.

Farbe:

Intensiv leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Reichlich warme Aromen strömen aus dem Glas. Kaffir-Limettenblätter umgarnen dabei den Duft von Grapefruit, Blutorange sowie Mango und Ananas. Etwas Khaki und reife Aprikose passen dazu wunderbar. Nussig duftet er nach Walnüssen und Mandeln. Auch dies steht in wunderbarem Einklang zu der Frucht. Orientalische Würze erinnert an Kurkuma und Ras el Hanout sowie Zimtstangen und Kardamom. Rosmarin, Lavendel, etherische duftende Pinienhaine und Kieferzapfen sowie die allgegenwärtige Garrigue setzen ihm die mediterrane Krone ergänzend auf. Immer wird die Frucht und Würze jedoch auch von kühlenden Elementen belebt.

Gaumen:

All diese Eindrücke vereint er am Gaumen. Ölig und großzügig läuft er über den Gaumen. Die Frucht zeigt sich in allen geschriebenen Facetten. Er ist üppig in seiner Aromatik, aber gebündelt in seinem Mundgefühl, was ich sehr schätze. Somit profitiert er auch von feinen Säurespitzen sowie steinigen Anklängen, die ihn sehr gut aktivieren. Die würzigen mediterranen als auch orientalischen Aromen bieten sich ein schönes Duell im Nachhall.