

## Roche-Audran

# *Côtes du Rhône blanc "Cuvée César"*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910204081

 Grenache blanc, Viognier

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Süßkartoffel aus dem Ofen mit roten Linsen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Heilbutt an der Gräte gebraten mit grünen Oliven**

**und Beurre Blanc**

(Fisch)

**Saltimbocca vom Kalb mit gedünstetem Romanesco**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.10.2023

## Info:

Cuvée César blanc stammt von einer 3ha umfassenden Lage, einem Ertrag von 30hl je Hektar sowie 20 bis 30 Jahre alten Reben. Der Weinberg ist nach Norden orientiert und befindet sich im Hügelland von Rasteau und Cairanne zwischen 180 und 250 Höhenmetern. Im Untergrund findet man verwitterten Kalk und Ton. Die Auflage besteht aus Kieselsteinen.

Der Grenache Blanc ist das Rückrat dieses Weines. Deutlich kleinere Anteile liefern Viognier, Clairette und Bourboulenc bei.

Die Vergärung findet in Barrique (225l) und Demi-muids (600l) bei 15°C statt. Dem Prozess werden neun Monate gewährt, so dass der Wein seinen Herkunft übersetzen kann. Battonage wird teilweise angewendet, um mehr Fülle zu generieren.

## Farbe:

Funkelnd leuchtendes blasses Strohgelb

## Nase:

Die Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier, Clairette und Bourboulenc vereint in der Nase viele Attribute gleichzeitig. Es zeichnet sich ein Bild ab, das zwischen exotischer und heimischer Frucht, floralen Aspekten, Würze und Leichtigkeit schwankt.

Cuvée Cesar startet mit reichlich hellem Kernobst. Frisch geschnittene gelbe Äpfel, Nashi-Birne und Quittensaft sind sehr präsent. In der zweiten Reihe stehen etwas Banane und Litschi sowie weißer Pfirsich. Weiße Blüten, allen voran Jasmin und Orchidee, runden dies sehr elegant und wohl dosiert ab. Ein wenig weißer Pfeffer, viel mehr aber Fenchelsaat und etwas Kümmel verleihen ihm eine feine Würze. Koriander, Salbei und Thymian liefern eine gewagte, aber sehr stimmige Aromenkombination. Gerade der etherische Part haftet lange am Gaumen an.

## Gaumen:

Im Antrunk ist er dann schlank und rassig sowie für seine Region mit einem auffällig zarten Auftritt versehen. Er zeigt Kante und lässt doch Platz für Frucht und seine Blume. Ein feiner Anklang von steinigen, mineralischen Attributen baut sich langsam im Hintergrund auf. Die Frucht kommt in vollem Umfang zur Geltung und dominiert die Würze deutlich. Seine Kräuteraromen kommen auch am Gaumen voll durch. Gerade der etherische Part zeigt sich lange am Gaumen und vermählt sich mit den weißen Blüten zu einem langen Finish.