



Côtes du Rhône Rouge AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204104

Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und provenzalischen Kräutern
(vegetarisch)

Dorade vom Grill mit Olivenöl und knusprigen Rosmarin Kartoffeln
Lammkoteletts mit Kräuterbutter und grünen Bohnen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.06.2025

Info zum Wein:

Dieser Familienweinberg liegt am Nordhang der Hügel von Rasteau und Cairanne auf einer Höhe von 180 bis 250 Metern mit Nordost-/Nordwestausrichtung.

Die sehr komplexen Böden bestehen aus Lehm- und Kalksteinböden, die von Kieseln maritimen und alluvialen Ursprungs geprägt sind.

Die Assemblage besteht aus Grenache, Syrah, Carignan.

Farbe:

Funkelndes Purpur, fast schwarz im Kern mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Der 2023er Côtes du Rhône duftet animierend nach Blaubeeren, Sauerkirschen, hellen roten Beeren, Kräutern der Provence, Lavendel, Veilchen und weißem Pfeffer. Bereits in der Nase suggeriert er feine Leichtigkeit und Eleganz.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig, erfrischend, mineralisch und trinkanimierend. Die charmante Frucht verbindet sich mit feinkörnigen Tanninen und einer anregenden Säure. Ein Wein, den man in seinem jugendlichen Stadium schon sehr schön genießen kann. Trinkgenuss für alle Tage zu kleinem Geld!