



Roche-Audran

Côtes du Rhône Blanc AOC



2024, 750 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910204103



Carignan, Grenache blanc, Viognier

Alkoholgehalt:

14,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Vor Genuss möglichst dekantieren und nicht zu kalt aus einem bauchigen Glas genießen.

Kalbspastete mit grünem Pfeffer und knusprigem Holzofenbrot

Wolfsbarsch vom Grill mit Olivenöl und Fenchel-Tomaten-Gemüse

Käse wie Picodon mit Aprikosen-Rosmarin Chutney



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 blanc, Viognier, Clairette und Bourboulenc und wurde imahltank ausgebaut.

Farbe:

Helles, funkelndes Goldgelb mit zarten silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Côtes du Rhône blanc präsentiert sich charmant und zugleich frisch in der Nase, die mit Aromen von Pfirsich, Aprikosen und Orangenblüten aufwartet. Der vorangegangene Ausbau im Eichenholzfass unterteilt die Frucht gekonnt und äußert sich in Duftnoten von Mandeln und Nussschalen. Kräuter wie Rosmarin und Thymian sowie ein Hauch Fenchel sind nach längerem Sauerstoffkontakt ebenfalls zu erkennen und betonen seinen frischen Ansatz.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich cremig wie in der Nase, und mit einer belebenden Säure. Deutlich zu erkennen sind anregende Süßholz- und Anisnoten, die von pikanten Pfefferaromen abgerundet werden. Zarte Gerbstoffnoten im anregenden Nachhall machen ihn zum vortrefflichen Speisenbegleiter einer gehaltvollen mediterranen Küche.