

 **Marcoux**

# *Côtes du Rhône Rouge AOC*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910245010

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Quiche mit Oliven, Tomaten und Artischocken**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Enten-Rillettes mit Cornichons und Baguette**

(Geflügel)

**Kaninchen mit Lavendelhonig glasiert an**

**Rosmarinpolenta**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.12.2022

Info zum Wein:

Die 2 Hektar Weingärten ihrer Côtes du Rhône mit Schwemm- und Lehmböden werden von den Armeniers mit der gleichen Sorgfalt kultiviert wie die Lagen der Châteauneuf-du-Papes. Auch sie sind bereits seit 30 Jahren biozertifiziert.

Nach der Handlese von Grenache, Syrah und Mourvèdre fand der Ausbau in Betontanks statt.

Farbe:

Violettrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2021er Côtes du Rhône der Domaine de Marcoux duftet nach Sauerkirschen, dunklen Beeren, Pflaumen, Rosmarin und Thymian. Der florale Duft von Rosen, frischen Himbeeren, Veilchen verleiht ihm einen femininen Anstrich. Ein wahrlich eleganter und belebender Auftakt.

Gaumen:

Die saftige Frucht vereint sich mit mineralischer Finesse, einer frischen Säure, die gut in die Frucht eingebunden ist und einem geschmeidigen Gerbstoff. Ein wunderbarer Trinkwein und exzellenter Speisenbegleiter, der mit seiner Lebendigkeit mediterrane Gerichte exzellent begleitet, der höhere Alkohol ist zu keinem Zeitpunkt spürbar, ganz im Gegenteil, dieser Tropfen betört mit Saftigkeit und eleganter Leichtigkeit.