

 **Revelette**

Revelette PUR Rouge VdF

 2022, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910219080

 Grenache

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillte Lammrippchen mit Zitronen-Honig-Glasur
und provençalischen Kräutern**

(Fleisch)

Basmati mit Zwiebeln, Lamm, Tomaten du Rosinen

(Fleisch)

Gefüllte rote Paprika

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.08.2023

Information zum Wein

30 Hektar Weinberge, verteilt auf 17 Parzellen bei Jouques, gelegen rund 30 Kilometer nördlich von Aix-en-Provence im Schutz des Montagne Sainte-Victoire, gehören zu Château Revelette. Beim PUR Grenache wird die Grenache von Hand gelesen und in 500-Liter-Fässern schonend in einer 28-tägigen Maischegärung bei 25 bis 27 °C extrahiert. Der achtmonatige Ausbau erfolgt über acht Monate in gebrauchten Demi-Muids.

Farbe

tiefes Granatrot

Nase

Der *PUR Grenache* duftet frisch und saftig nach jeder Menge reifer Sauerkirschen und Schwarzkirschen, Blaubeeren, Brombeeren Zimt und Kräutern. Man merkt ihm zwar die südliche Reife an, aber auch Peter Fischers Sinn für Lebendigkeit und Frische.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein genauso frisch mit einer Säure, die ordentlich Zugkraft besitzt. Die dunkle Frucht wirkt knackig und bissfest, die Säure schlank und druckvoll, das Tannin reif, aber mit einem angenehmen Gripp. Das ist kein komplizierter, sondern ein trinkfreudiger, ausgesprochen griffiger Grenache, der jetzt getrunken werden möchte.