

 **Marcoux**

Côtes du Rhône Rouge AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910245020

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Schweinebäckchen mit Kohlrabi

(Fleisch)

Portobello-Pilze vom Grill mit Petersilienbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Bouillabaisse mit Comté und Sauce Rouille

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.04.2024

Info:

Die Reben stehen in verschiedenen Bereichen dieser riesigen Appellation Côtes du Rhône. 2ha in Orange, 1 ha in Maucoil und 1ha in Bois Lauzon. In die Cuvée fließen Grenache, Syrah und nur wenig Mourvèdre. Die Reben wachsen auf Schwemmlandböden sowie Lehm.

Die Trauben werden sowohl im Weinberg als auch auf dem Sortiertisch geprüft. Vollständig entrappt werden sie dann angepresst und Temperatur-reguliert findet die Vergärung statt.

Der Tresterhut wird täglich überpumpt. Der Ausbau erfolgt dann in Zementtanks und nach 10 Monaten wird abgefüllt.

Farbe:

Klares Kirschrot mit leicht hellem Rand

Nase:

Die Nase zeigt sich zunächst zurückhaltend und feingliedrig. Die Frucht lebt von Hagebutte, roter Johannisbeere, Himbeere und Pflaume. Nie aufdringlich, eher ein Hang zur unreifen und säurebetonten Frucht. Feinste Anklänge von Lavendel und Thymian liegen in der Luft. Die Nase transportiert einen in die Region und man spürt diese Mixtur aus Sonne und Wind.

Ganz schwach lässt er an Baumrinde von Kiefern denken sowie etwas Waldboden. Wacholder und schwarzer Pfeffer sind da nahe liegende Partner.

Gaumen:

Genau diese leise und schüchterne Art bringt er auch am Gaumen zur Geltung. Die Frucht ist in Schach gehalten und sehr feingliedrig. Er fließt langsam über den Gaumen, aber nicht minder spannend. Ein absolut unkompliziertes Getränk für jeden Tag und jeden Anlass. Seine würzigen Attribute setzen Akzente, aber dominieren keineswegs. Pure Nonchalance.

Unaufdringlich, aber ein charmanter Begleiter eines jeden Moments.