



Pierre Amadieu, Cotes du Rhone, A.C., Grande Reserve, 2022, Cotes du Rhone rouge

Frankreich - Cotes du Rhone rouge

Côtes-du-Rhône Grande Réserve, aus Syrah von einem Terroir am rechten Ufer der Rhône mit großen Kieselsteinen sowie Grenache von Kalksteinlagen.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 14,5%

Enthält Sulfite

€ 14,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,95

Artikel: 2022 Côtes-du-Rhône Grande Réserve A.C. Pierre Amadieu

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Rhône

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: A.C. Côtes-du-Rhône

Erzeuger: Pierre Amadieu

Rebsorte: Syrah, Grenache Noir

Beschreibung: Tiefe Rubinrote Farbe mit Noten nach Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere und Brombeere. Sehr etherisch und von Kräutern der Provence auf der anderen Seite geprägt. Voller Frucht und delikat auf der Zunge, Würze sowie kraftvolle und intensive Struktur mit seidigen Tanninen im Abgang.

Alkohol: 14,5%

Restzucker: 0,75 g/l

Säure: 3,65 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Genießen sie diesen Wein zu gegrilltem Rindfleisch oder Entenbrust.

Auszeichnungen: 88-90 Pkt. - Robert Parker, Jahrgang 2015

Im Jahr 1929 beschließt der junge Winzer Pierre Amadieu den Ertrag aus seinen sieben Hektar Weinbergen in der Gemarkung Gigondas fortan nicht mehr im Fass zu verkaufen, sondern selbst auf die Flasche zu ziehen. Beflügelt und bereichert durch den Erfolg dieser Entscheidung kauft er 1952 weitere Ländereien am Fuße der bekannten Felsenkette "Dentelles de Montmirail" zu, die er mit den Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre bepflanzt. Die insgesamt 120 Hektar umfassenden Weinberge stellen zehn Prozent der Gesamtrebfläche der AOC Gigondas dar; sie liegen auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern und betten sich in einen natürlichen, nach Nordwesten ausgerichteten Parabolspiegel. Da selbst die Côtes-du-Rhône Qualitäten aus diesen Lagen stammen, lassen sie so manchen "Allerwelts-Châteauneuf" blass aussehen und überzeugende Ergebnisse in Publikationen wie "Der Feinschmecker", "Guide Hachette" und "Wine Advocate" bestätigen dies. Heutzutage kümmern sich die zweite und dritte Generation der Familie um die Belange der Domaine und zwischenzeitlich wurden Partnerschaften mit Gütern der nördlichen Rhône und im Châteauneuf-du-Pape gebildet, um den Kundenanfragen nach einem breit gefächerten Sortiment aus vielerlei Lagen der Rhône zu entsprechen. Im guten Stile des klassischen Négociants findet neben der Kellerei auch der erzeugende Vigneron Erwähnung auf dem Etikett.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Pierre Amadieu

Anschrift: Vignobles Romane Machotte - 84190 Gigondas - France

Datenblatt : Pierre Amadieu

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 16.04.2024