

2023 Côtes du Rhône La Réserve

Le Clos du Caillou
Côtes du Rhône rouge AOC
75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Diese Lagen grenzen direkt an die AOC Châteauneuf-du-Pape, sie werden nur durch eine Landstrasse getrennt. Für diesen Wein werden die besten Trauben der ältesten Parzellen verwendet.

Diesen Wein kann man leicht mit einem Châteauneuf-du-Pape verwechseln. Er vereint alle Attribute, die dafür nötig sind: Tiefe, Eleganz, Komplexität und Länge.

Komplexe Noten nach wilden Beeren und Pflaumen, blühende Veilchen, leicht rauchig geprägt, geröstete Arabica-Bohnen, gepaart mit edlen Gewürzen und Vanille, edel und harmonisch. Sehr eleganter, finessenreicher Gaumen, besticht durch rote Kirschen und Beeren und dezente mineralische Anklänge. Der Réserve endet kräftig, komplex mit deutlicher Mineralität und Eleganz. (pt)

Vegan

Bio

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Côtes du Rhône

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 70% Grenache,30% Mourvèdre

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 92+

Wine Spectator : 92

Vino Vario: 18