

2022

Les Quartz Rouge

Le Clos du Caillou · Frankreich



Ein Côtes-du-Rhône auf Châteauneuf-du-Pape-Niveau, der seine Herkunft nicht verleugnen kann. 80 % uralte Grenache und 20 % Syrah, spontan vergoren im Betontank und ausgebaut in Fudern und 500-Liter-Fässern aus gebrauchtem Holz. In der Nase intensiv würzig mit Herzkirsche, Holunder, Grapefruit und Himbeermark, unterlegt von Eukalyptus und feiner Garrigue-Würze. Am Gaumen saftig, mit enormem Grip, feinen, aber massiven Tanninen und erstaunlicher Frische. Ein charakterstarker, energiegeladener Rhône-Wein, der mühelos über seine Klassifikation hinauswächst.

Weineigenschaften

dunkelbeerig, fleischig, kräftig, lang, trocken, vollmundig, Geschenk, Privat, Trinkbereit, Divers, Für mich, konservativ & klassisch, Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	14,5 % vol
Trauben	Grenache, Syrah
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	FR BIO 10
Erzeuger	Le Clos du Caillou
Region	Côthes du Rhone, Rhône

ADRESSE

Weinzeit Weindpot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301