weinzeit
shop events genuss



2023

La Reserve Rouge

Le Clos du Caillou · Frankreich

Dieser charaktervolle Côtes du Rhône aus 70 Jahre alten Grenache-Reben und 60 Jahre alten Mourvèdre beeindruckt mit seiner harmonischen Verbindung aus Kraft und Eleganz. Spontan vergoren in Betontanks, anschließend 14 Monate in Demi-Muids und Fässern gereift, entfaltet er ein vielschichtiges Bukett von reifen Kirschen, Waldbeeren und dunklen Pflaumen, ergänzt durch Lakritze, feine Röstaromen und einen Hauch Mokka. Am Gaumen zeigt er sich großzügig und geschmeidig mit seidigen Tanninen, saftiger Frische und einer würzig-mentholigen Länge. Ein Côtes du Rhône mit Tiefe, Ausdruck und beeindruckendem Reifepotenzial.

Weineigenschaften

Bio, Bio, Limitiert,

Weindaten

Jahrgang	2023
Zertifikat	FR BIO 10
Alkoholgehalt	14,5 % vol
Trauben	Grenache, Monastrell
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Le Clos du Caillou
Region	Côthes du Rhône

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
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.

GENUSS VOLLER LEBEN

AT - BIO - 301