weinzeit
shop events genuss



2024

Le Caillou Rouge

Le Clos du Caillou · Frankreich

Ein verführerischer Côtes-du-Rhône, der mit saftiger Frucht und eleganter Leichtigkeit begeistert. Die Cuvée aus 70 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre und 5 % Cinsault stammt von alten Reben auf sandigen Böden und wird sorgfältig von Hand gelesen. 80 % entrappt, 20 % als ganze Trauben vergoren, reift der Wein vier Monate in Betontanks und bewahrt so seine pure Frische. In der Nase zeigen sich wilde Erdbeeren, rote Johannisbeeren, schwarze Kirschen und ein Hauch Cassis, unterlegt von feinen Blüten- und Pfeffernoten. Am Gaumen saftig, harmonisch und mit geschmeidigen Tanninen – ein Rhône, der in seiner Jugend besonders viel Trinkfreude bereitet.

Weineigenschaften

Bio, Bio,

Weindaten

Jahrgang	2024
Zertifikat	FR BIO 10
Alkoholgehalt	13,5 % vol
Trauben	Cinsault, Grenache, Monastrell, Syrah
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Le Clos du Caillou
Region	Côthes du Rhône, 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