

2022

La Reserve Rouge

Le Clos du Caillou · Frankreich



Dieser außergewöhnliche Côtes du Rhône aus über 80-jährigen Grenache-Reben und 25 % Mourvèdre beeindruckt mit seiner intensiven, fast dramatischen Struktur. Spontan vergoren in Betontanks und Tonamphoren, anschließend in älteren Fuderfässern ausgebaut, zeigt er eine tiefgründige Nase von reifer Pflaume, Brombeere, Schlehe und Cassis, ergänzt durch Minze, Eukalyptus und schwarze Olivenpaste. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und komplex mit salziger Frische, präziser Schärfe und einem langen, samtigen Finish. Ein Côtes du Rhône auf höchstem Niveau.

Weineigenschaften

breit, erdig, holzig, komplex, kräftig, lang, trocken, vollmundig, Für die Weinbank, Geschenk, Kaminwein, Privat, Divers, Für mich, konservativ & klassisch, Bio, Limitiert,

Weindaten

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

ADRESSE

Weinzeit Weindepot 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