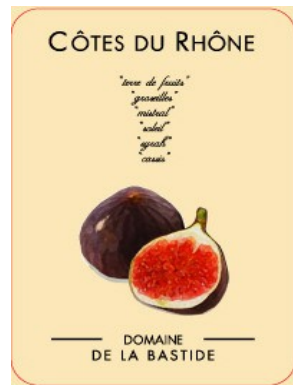


Rando'Patt

Weine, Spezialitäten & Geführte Wanderungen



Côtes du Rhône - Cuvée les Figues

Jahrgang	2015
Erzeuger	Domaine de la Bastide, 1250 chemin de la Bastide, 84820 Visan
Zum Winzer	Stéphanie und Vincent Boyer führen ihr Weingut in Visan in dritter Generation als Familienbetrieb und <i>vignerons indépendants</i> . Ihre Weinberge befinden sich in Visan bzw. in Suze-la-Rousse. Sie bestehen hauptsächlich aus den für das südliche Rhône-Tal typischen sehr steinigen Böden. Angebaut werden in der Mehrheit Grenache und zunehmend Syrah bei den roten Trauben, bei den weißen Viognier, Grenache blanc und Roussanne.
Rebsorten	70% Syrah, 15% Grenache, 15% Carignan
Terroir	Boden mit Rollkieseln auf alten Terrassen. Sehr geringe Wasserspeicherung
Mittl. Alter der Rebstöcke	35 Jahre
Ernteertrag	45 Hektoliter/Hektar
Alkoholgehalt	14 % vol.
Vinifikation	Manuelle Ernte beim Grenache, mechanische bei Syrah und Carignan. Die gesamte Ernte wird entrappt (Entfernung des Stielgerüstes), um zu aggressive Tannine zu vermeiden. Der Gärbehälter wird danach mit Gärhefen und Enzymen versehen, die der Extraktion und der Klärung dienen. Die Gärzeit beträgt 18 Tage bei einer Temperatur von 26°C mit täglich zweimal Umrühren und dreimal Überpumpen (délestage) während der Fermentation. Regelmäßig wird mit einer Dosiereinrichtung Sauerstoff unter den Trester gegeben, um die Gerbstoffe besser einzubinden und die Farbe zu stabilisieren. Der Wein ruht nach der abschließenden Pressung 6 Monate im Gärbehälter.
Verkostung	Sehr schöne, intensive Farbe, tiefes Blaurot, fast violett. Die Nase ist ebenfalls sehr intensiv und komplex, wir finden Noten von roten reifen Früchten - Kirsche, Schattenmorelle, schwarze Johannisbeere, Pflaume. Der Wein ist konzentriert und seidenweich im Mund mit einer sehr natürlichen Fruchtigkeit. Die Tannine sind rund und fein mit einem schönen langen Finale.

Servier-/Trinktemperatur 16/18°C

Speisenempfehlung Gegrillter Fisch, Würziger Käse, Aufläufe, Nudelgerichte