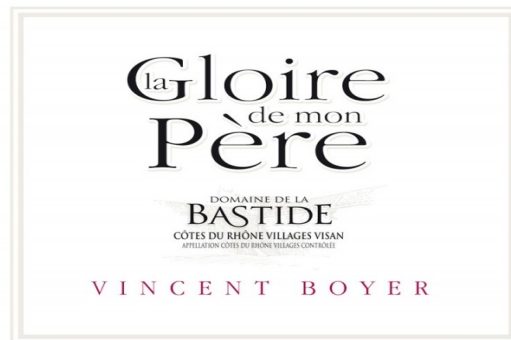


Rando'Patt[®]

Weine, Spezialitäten & Geführte Wanderungen



Côtes du Rhône Villages Visan „La Gloire de mon Père“

Jahrgang	2014
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	100 % Syrah
Terroir	Boden mit Rollkieseln auf alten Terrassen. Sehr geringe Wasserspeicherung
Mittl. Alter der Rebstöcke	45 Jahre
Ernteertrag	35 Hektoliter/Hektar
Alkoholgehalt	14 %vol.
Vinifikation	Mechanische Ernte. Die gesamte Ernte wird entrappt (Entfernung des Stielgerüstes), um zu aggressive Tannine zu vermeiden. Der Gärbehälter wird danach mit Gärhefen und Enzymen versehen, die die der Extraktion und der Klärung dienen. Die Gärzeit beträgt 25 Tage bei einer Temperatur von 28°C mit täglich zweimal Umrühren und dreimal Überpumpen (délestage) während der Fermentation. Während der Fermentation wird etwas Sauerstoff hinzugegeben (Microbullage), um die Tannine abzurunden. Danach reift der Wein noch sechs Monate.
Verkostung	Wein mit sehr tiefem, intensivem Purpurrot mit blauroten Reflexen. Gehaltvolle und kräftige Nase mit Noten von Brombeeren, Erdbeermus und Himbeerkonfitüre gemischt mit subtilen Noten von Patisserie und Röstaromen. Im Mund ist der Wein sehr weich und dennoch aufgrund der gut eingebundenen Säure voller Frische. Ein langes Finale mit weichen und doch präsenten Tanninen und dezenter Holznote rundet den großen Genuß ab. Ein wunderbarer „Kaminwein“ zum fairen Preis.

Servier-/Trinktemperatur 16/18°C

Speisenempfehlung Dunkle kräftige Fleischgerichte, Mousse au Chocolat, cremiger Käse, Terrinen