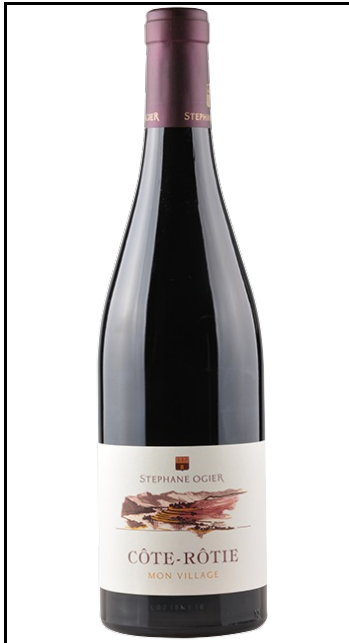


2018 Côte-Rôtie - Mon Village - Rhône - Frankreich - Stéphane Ogier



Beispielbild

Rebsorte

Syrah

Passt zu...

Rind, Lamm, Wild, Grillgerichten

Beschreibung

In der Farbe Rubinrot bis Purpur. In der intensiven Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten, auch florale Nuancen wie Minze. Am Gaumen kraftvoll und saftig. Elegant mit viel Finesse, Kompakter Nachklang. Mit Persönlichkeit und Potential.

Weingut:	Stéphane Ogier
Lage:	-
Keller:	Ampuis
Anbaugebiet:	Rhône
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Graniterrassen, Gneis, Glimmerschiefer
Weinanbau:	Die Côte-Rôtie ist ein kleines, jedoch berühmtes Gebiet im nördlichen Teil des Weinanbaugebietes Rhône. Es gibt dort sonnendurchflutete und steile Weinberge. Selektive Handlese.
Weinausbau:	Der Wein ist in Stahltanks spontan vergoren. Ausbau für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche - zu einem Drittel neue Fässer.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Appellation Côte-Rôtie Contrôlée
Trinktemperatur:	16-18 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	14,50% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Die Domaine Ogier hat an der Nordrhône wichtige Akzente gesetzt. Michel Ogier produziert sehr noble Syrahs. Sein Sohn Stéphane ist einer der spektakulärsten Vertreter der jungen Garde an der nördlichen Rhône. Im Besitz der Ogiers, die seit Generationen dort ansässig sind, sind nur beste Rebflächen.

