



Coquillade Rouge

AOP VENTOUX

Dunkelrot, mediterran und delikat - unser Coquillade Rouge ist ein Rotwein par excellence mit Zukunft und Reifepotenzial. Warm und harmonisch verkörpert er das Terroir unserer Region.

JAHRGANG	2023
REBSORTEN	52% Grenache 48% Syrah
ALKOHOL	14,5%
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	15-17°C
HALTBARKEIT	10-12 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	 

GESCHMACKSPROFIL *Der Rotwein par excellence*

Im Glas zeigt sich der Wein dunkelrot mit blauvioletten Reflexen. Schnell drängen sich Assoziationen zu Pflaume und Brombeere auf, die durch den Duft des Weines noch verstärkt werden. Die Nase ist fein und delikat in der Frucht, sehr intensiv und aromatisch, mit viel Kirsche und roten Beeren, aber auch Unterholz und Schlehe. Reich und dicht. Das Ganze wird am Gaumen von einer festen und reifen Tanninstruktur unterstrichen. Garrigue und schwarze Oliven geben hier den Ton an. Mediterrane Fülle und schokoladige Exotik mit feiner und trotz der hohen Reife frischer Säure bestimmen den Nachhall. Extrem lecker. Wunderbar verschlungen und tänzelnd, warm und harmonisch.



TERROIR

Verwitterter Kalkstein mit hohem Eisengehalt verleiht den Böden die charakteristischen rötlichen Farben. Die Niederungen bestehen aus Erosionsmaterial dieser Schichten, angereichert mit meist oxidierten Schwemmschichten aus den Alpen, die für die grauen Farbtöne verantwortlich sind. Vereinzelt sandig bis lehmig-sandig.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Die am frühen Morgen in kleinen Behältern von Hand gelesenen Trauben werden nach einer Nacht im Kühlcontainer abgebeert, sortiert und zur Mazeration und alkoholischen Gärung in Edelstahltanks geleitet, wo mit weinbergseigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren wird. Diese schonende Verarbeitung bewahrt die außergewöhnliche Fruchtigkeit und feine Tanninstruktur des Weines. Die Farbextraktion erfolgt durch sanftes Eintauchen und Überfluten. Anschließend reift der Wein 18 Monate in Tonneaux und im Betonei, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet.