



Coquillade Rubis

AOP VENTOUX

Tiefdunkel, rubinrot und verführerisch - unser Coquillade Rubis ist ein eleganter, süßer Rotwein aus der autochthonen Caladoc-Traube, der mit seiner natürlichen Süße, Textur und Frucht Assoziationen an Portwein weckt.

JAHRGANG	2023
REBSORTEN	100% Caladoc
ALKOHOL	17%
FLASCHENGRÖSSE	0,5L
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
HALTBARKEIT	10 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	

GESCHMACKSPROFIL *Das Schmuckstück*

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem dunklen Rubinrot. In der Nase entfaltet sich ein Feuerwerk roter und dunkler Fruchtaromen: Amarenakirschen, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Schlehen und Pflaumen wirken geradezu betörend. Am Gaumen zeigt sich seine große Samtigkeit, begleitet von einer gut eingebundenen Süße, die Assoziationen von Schokolade, reifer Pflaume und Brombeere weckt. Ein Likörwein, der begeistert, mit oder ohne Speisen.



TERROIR

Durchschnittsalter der Reben ca. 25 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Die in kleinen Behältern von Hand gelesenen Trauben werden nach einer Nacht im Kühlcontainer abgebeert, manuell sortiert und zur Mazeration und alkoholischen Gärung in Edelstahltanks geleitet, wo mit weinbergseigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren wird. Wie bei einem klassischen Likörwein wird die Gärung durch Zugabe von Branntwein gestoppt, um die natürliche Fruchtsüße zu erhalten. Anschließend reift der Wein 12 Monate in Barriques und Tonneaux.

SPEISENEMPFEHLUNG: EINE ECHTE VERSUCHUNG

Zu hochwertigen Lammgerichten wie Tajine und überzeugt zu würzig-gereiftem Blauschimmelkäse ebenso wie zu Desserts mit dunkler Schokolade. Aber auch pur ist er ein wahrer Genuss.

