

„La Ciboise“ Lubéron AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Grenache, Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, sanft, sehr zugänglich
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, gebratenem Fisch mit Röstaromen, Gegrilltem & Pasta mit würzigen Soßen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 11 48

Charakteristik

Das Bouquet überzeugt mit fruchtigen Aromen von roten Früchten wie Johannisbeeren und Sauerkirschen, die von Gewürznoten untermalt werden. Im Geschmack dominieren Noten von eingemachten Früchten mit sanften, gut ausbalancierten Tanninen.

Klima/Terroir

Die Appellation Côtes du Luberon bildet den Übergang zwischen den beiden Regionen Rhône und Provence und umfasst rund 4.000 ha Rebfläche. Die Reben wachsen hier in Hanglagen mit kalkhaltigen, sandigen Böden auf einer Höhe von 350 Metern. Die umliegenden Berge ermöglichen große Temperaturunterschiede und somit gute Farb- und Aromenausprägung.

Ausbau

Nach dem schonenden Pressen erfolgt eine ca. dreiwöchige Gärung bei Temperaturen zwischen 14 und 18°C. Der La Ciboise reift 6 Monate in Betonfässern.

Das Weingut

Der Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

