

Les Arènes Cornas AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, intensiv
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	18-20°C
Servierempfehlung:	Entenbrust, Rind und Lamm gegrillt, Wildragout
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 42 12

Charakteristik

Intensives Rot mit violetten Reflexionen. Duft nach sehr reichen Früchten sowie Himbeer- und schwarze Johannisbeermarmelade. Am Gaumen Noten von Brombeere, Gewürzen und Schattenmorelle. Dichte und intensive Tannine, langer Nachhall.

Klima/Terroir

Ein Teil des Weinbergs befindet sich auf zersetztem Granit, der andere auf abgelagertem lehmhaltigen Kalksteinboden. Diese Art von Boden bringt starke, fleischige Weine mit guten Tanninen hervor. Granit gibt dem Wein ebenfalls Kraft und zusätzlich eine schöne Säure.

Ausbau

Der Gärungsprozess erfolgt über 10 Tage in Tanks aus Beton mit einer perfekten Polymerisation der Tannine. Die Mazeration dauert 3 Wochen. Der Wein reift im Anschluss der Weinbereitung für 14 bis 16 Monate. 80% des Weins in französischen Eichenholzfässern, 20% in Betontanks. Dadurch bleibt die Frucht und Mineralität aus den Graitböden erhalten.

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.

