

## Côtes du Rhône

### Cuvée « 1737 » - Rot

*Im 18. Jahrhundert, wurden die Weine in Eichenfässern per Schiff verfrachtet. Zu dieser Zeit war Roquemaure ein bedeutender Hafen an der Rhône. Die Eichenfässer wurden nach der Lieferung des Weines auseinander gebaut um auf dem Rücktransport weniger Platz zu brauchen. Leider hatten die Fässer von Region zu Region nicht immer die gleiche Grösse, was es manchmal unmöglich machte sie wieder zusammenzubauen. Durch einen Erlass des Königs von Frankreich im Jahre 1737 mussten alle Fässer der Côte du Rhône die zum Verkauf und Transport dieses Weins dienten mit den Buchstaben CDR gebranntmarkt werden. Die Geburt einer wunderbaren Appellation....*



#### **Traubensorten**

Dieser Wein wird aus Grenache und Syrah hergestellt



#### **Anbaugebiet**

Die Reben werden auf drei verschiedenen Bodenarten angebaut : steinige Lehm-Kalkböden, runde Kieselsteine und Kiesböden. Der maximale Ertrag pro Hektar sind 54 Hektoliter.



#### **Weinherstellung**

Gärung während einer Woche, dann eine dreiwöchige Maischung; genaue Kontrolle der Temperatur., tägliches Umpumpen. Lagerung in 300 l Fässern während 12 Monaten.



#### **Weinprobe**

- Farbe : Klar rubinrote Farbe mit bis ins Voilett gehendem Schimmer. Glänzend
- Aroma : kraftvolle Aromen schwarzer Früchte, Gewürze und einer leicht animalischen Duftnote, die sich nach und nach zu rauchigen Rösttönen hin entwickelt
- Geschmack : ein ausgewogener und vollmundiger Wein



#### **Zusammenspiel Wein/Speisen**

Perfekt zu einem Roquefort-Risotto, einem Braten mit Sauce oder zu einem herzhaften Käse wie zum Beispiel einem Pélardon oder einem alten Comté.



**Verkostungstemperatur** : 14-16°C



#### **Lagerfähigkeit**

Direkt trinken, kann aber bis zu 5 Jahren gelagert werden