

ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

Côtes du Rhône Rot Cuvée 1922

1922 ist das Geburtsjahr unserer Weinkellerei in Roquemaure, der Wiege der Côtes du Rhône. Zu Ehren ihrer Gründung trägt dieser Côtes du Rhône diesen Namen und zwar seit wir das 100 jährige Bestehen gefeiert haben.



Rebsorten

- 50% Grenache
- 30% Syrah
- 10% Marselan
- 10% Carignan



Anbaugebiet

- Steinige Lehm-Kalkböden
- Der Maximale Ertrag pro Hektar sind : 42hl/ha



Weinherstellung

- Gärung : eine Woche
- Mazeration : drei Wochen
- Tägliches Umpumpen
- Ausbau im Tank auf Feinhefen, malolaktische Gärung
- Filterung vor Flaschenabfüllung



Weinprobe

- **Farbe** : Klar, Rubinrote Farbe mit ins violette gehende Schimmer. Glänzend
- **Aroma**: Ausdrucksvoll, fruchtig, Noten von Johannisbeerknospen, und eingelegten Kirschen. Nach dem Belüften öffnen sich Noten von Lakritz.,
- **Geschmack** : Ein köstlicher und fülliger Wein



Verkostungstemperatur

14-16°C



Lagerfähigkeit

Direkt trinken, kann aber bis zu 3 Jahren gelagert werden.

