

ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

Côtes du Rhône Weiß 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

- 1/3 Clairette
- 1/3 Viognier
- 1/3 Grenache blanc



Anbaugebiet

- Der Wein wird auf zwei verschiedenen Bodenarten angebaut : Löss – und Sandböden
- Der maximale Ertrag pro Hektar sind : 51hl/ha



Weinherstellung

- Direkte Kelterung
- Vorklärung 24 Stunden
- Gärung bei niedriger Temperatur (16°C)
- Tägliche Aufwirbelung der Feinhefe für die Vollmundigkeit
- Ausbau im Betontank



Weinprobe

- **Farbe** : Blass mit grünem Schimmer.
- **Aroma** : intensiv, weisse Früchte : Birnen, weisse Pfirsische, leichter Hauch von Zitrusfrüchten. Mineralisch
- **Geschmack** : eine aromatische Explosion : Pfirsich, Zitrusfrüchte, ein dichtes, volles, angenehm samtiges Mundgefühl. Der Abgang ist lang und harmonisch.



Verkostungstemperatur

8-10°C



Lagerfähigkeit

Sollte im Jahr getrunken werden.

