Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails



LE BOSQUET DES GARRIGUES 2024

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails

In den 1930er Jahren verweigerte der Besitzer den Inspektoren, die gekommen waren, um die Grenzen von Châteauneuf-du-Pape festzulegen, den Zutritt. Das Ergebnis: ein Wein, der an der Grenze der legendären Appellation entstanden ist, mit deren Seele und Kieselsteinen, aber unter dem Label Côtes du Rhône. Man hält die Nase ans Glas, und schon steigt der Duft der Provence empor: reife Walderdbeeren, Heidelbeeren, Orangenschale. Dann Szechuan-Pfeffer, Süssholz und ein Hauch Vanille. Thymian und Enzian bilden den Abschluss, wie ein Spaziergang durch die mediterrane Strauchlandschaft am späten Nachmittag, wenn die Erde die Wärme des Tages abgibt. Am Gaumen ist die Frucht grosszügig, angeführt von Walderdbeeren und gehalten von gut eingebundenen Gewürzen. Die Tannine gleiten wie Seidenstoff unter den Fingern. Konzentriert, ohne jemals schwerfällig zu wirken; seriös, ohne sich jemals selbst zu ernst zu nehmen. Ein Côtes du Rhône, der das Zeug zu einem Grosswein hat. Das beste Preis-Genuss-Angebot im südlichen Rhône-Gebiet.

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Anbaumethode

Biologisch und biodynamisch ohne Zertifizierung

Inhalt

75cl + 150cl

Verpackung

Karton

Appellation

Côtes-du-Rhône AOC

Rebsorte

70% Grenache

15% Syrah – Mourvèdre

15 % Carignan – Counoise

Erträge

23 hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Sandige Böden

Weinbereitung

Spontangärung, 20% ganze Trauben, 80% abgebeerte Trauben, gekeltert in Betontanks mit Überpumpen und Délestage (27 Tage), um eine sanfte Extraktion der Tannine zu fördern und die Reinheit der Frucht zu bewahren. Die Gärungen erfolgen unter kontrollierter Temperatur, um die aromatische Integrität der Trauben zu bewahren. Die restlichen 20% werden mittels Kohlensäuremaischung gekeltert, die dem Wein eine frischere und fruchtigere Note verleiht.

Ausbau

In grossen Holzbottich und in grossen Fässern während 14 Monaten

Trinkreife

Jetzt bis 2033

Passt zu

Lammkarree mit Kräutern, Tajine mit Pflaumen, nach Carbonade-Art geschmorter Rinderbacke Gegrilltem Schweinekotelett oder eine Pouletbrust mit eingelegten Tomaten und schwarzen Oliven

Servicetemperatur

15 - 16°C

Alkoholgehalt

14% vol

Verschluss

Kork

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails



LES QUARTZ 2023

Der Wein überrascht immer wieder mit einer Qualität, die alle unsere Erwartungen für diese Appellation übertrifft. Eine lebhafte und sinnliche Cuvée, die mit grosser Leichtigkeit verführt. Eindrücke von Blumen und frischen Früchten kokettieren in der Nase, begleitet von fein würzigen Anklängen, die Finesse und Eleganz verbinden. Getragen wird das Ganze am Gaumen von einer anmutigen Struktur mit seidigen Tanninen. Ein charmanter und delikater Wein mit einer sehr schönen Balance.

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Anbaumethode

Biologisch zertifizierter Anbau und biodynamisch ohne Zertifizierung

Inhalt

75 cl

Verpackung

Karton

Appellation

Côtes-du-Rhône AOC

Rebsorte

80% Grenache, 20% Syrah

Erträge

20 hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Ton mit "galets roulés" (typische runde Kieselsteine)

(Lieu-dit: Le Coudoulet)

Weinbereitung

100% abgebeert

Gärung in Betontanks mit natürlich vorkommenden Hefen

Remontage, manuelles Stösseln und Délestage werden während der gesamten Mazeration durchgeführt.

35 Tage Mazeration

Ausbau

12 Monate in grossen Fässern und alten Barriques

Trinkreife

2026 - 2037

Passt zu

Entenbrust mit Preiselbeeren, Kalbskotelett, Grilliertem

Servicetemperatur

15 - 16°C

Alkoholgehalt

14.5% vol

Verschluss

Kork

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails



LES SAFRES 2023

In dem Jahrgang zeigt der Wein einen überaus finessenreichen Ausdruck der Grenache, die die Mehrheit der Cuvée ausmacht. In Verbindung mit dem Mourvèdre entfaltet die für die Appellation emblematische Rebsorte hier ihre ganze Fülle, wobei sie Finesse mit Intensität verbindet. Das Bouquet ist sowohl reif als auch zart und bietet verführerische blumige Noten wie Pfingstrosen sowie Akzente von zerdrückten Erdbeere und Gewürzen. Am Gaumen wird die aromatische Komplexität von einer geschmeidigen Struktur mit sehr seidigen Tanninen getragen, untermalt von Noten von dunklen Früchten, Oliven und Schokolade. Ein harmonischer und delikater Wein von schöner Komplexität und mit ausgezeichnetem Lagerpotential.

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Anbaumethode

Biologisch zertifizierter Anbau und biodynamisch ohne Zertifizierung

Inhalt

75cl + 150cl

Verpackung

Karton

Appellation

Châteauneuf-du-Pape AOC

Rebsorte

90% Grenache, 10% Mourvèdre

Erträge

25 hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Der Boden besteht aus Sand und “safres” (verdichteter Sand) der Lage Les Bédines, was dem Wein Finesse und Geschmeidigkeit verleiht.

Weinbereitung

100% abgebeert

Gärung in Betontanks mit natürlich vorkommenden Hefen

Remontage, manuelles Stösseln und Délestage werden während der gesamten Mazeration durchgeführt.

38 Tage Mazeration

Ausbau

14 Monate in grossen 25-jährigen Holzfässern

Trinkreife

2027 - 2040

Passt zu

Lammschulter mit Rosmarinkruste

Servicetemperatur

17°C

Alkoholgehalt

14.5% vol

Verschluss

Kork

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails



LE BOSQUET DES GARRIGUES 2024

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails

In den 1930er Jahren verweigerte der Besitzer den Inspektoren, die gekommen waren, um die Grenzen von Châteauneuf-du-Pape festzulegen, den Zutritt. Das Ergebnis: ein Wein, der an der Grenze der legendären Appellation entstanden ist, mit deren Seele und Kieselsteinen, aber unter dem Label Côtes du Rhône. Man hält die Nase ans Glas, und schon steigt der Duft der Provence empor: reife Walderdbeeren, Heidelbeeren, Orangenschale. Dann Szechuan-Pfeffer, Süssholz und ein Hauch Vanille. Thymian und Enzian bilden den Abschluss, wie ein Spaziergang durch die mediterrane Strauchlandschaft am späten Nachmittag, wenn die Erde die Wärme des Tages abgibt. Am Gaumen ist die Frucht grosszügig, angeführt von Walderdbeeren und gehalten von gut eingebundenen Gewürzen. Die Tannine gleiten wie Seidenstoff unter den Fingern. Konzentriert, ohne jemals schwerfällig zu wirken; seriös, ohne sich jemals selbst zu ernst zu nehmen. Ein Côtes du Rhône, der das Zeug zu einem Grosswein hat. Das beste Preis-Genuss-Angebot im südlichen Rhône-Gebiet.

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Anbaumethode

Biologisch und biodynamisch ohne Zertifizierung

Inhalt

75cl + 150cl

Verpackung

Karton

Appellation

Côtes-du-Rhône AOC

Rebsorte

70% Grenache

15% Syrah – Mourvèdre

15 % Carignan – Counoise

Erträge

23 hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Sandige Böden

Weinbereitung

Spontangärung, 20% ganze Trauben, 80% abgebeerte Trauben, gekeltert in Betontanks mit Überpumpen und Délestage (27 Tage), um eine sanfte Extraktion der Tannine zu fördern und die Reinheit der Frucht zu bewahren. Die Gärungen erfolgen unter kontrollierter Temperatur, um die aromatische Integrität der Trauben zu bewahren. Die restlichen 20% werden mittels Kohlensäuremazeration gekeltert, einer charakteristischen Technik, die dem Wein eine frischere und fruchtigere Note verleiht.

Ausbau

In grossen Holzbottich und in grossen Fässern während 14 Monaten

Trinkreife

Jetzt bis 2033

Passt zu

Lammkarree mit Kräutern, Tajine mit Pflaumen, nach Carbonade-Art geschmorter Rinderbacke Gegrilltem Schweinekotelett oder eine Pouletbrust mit eingelegten Tomaten und schwarzen Oliven

Servicetemperatur

15–16°C

Alkoholgehalt

14% vol

Verschluss

Kork

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape mit bis zu 96/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails



LES SAFRES 2023

In dem Jahrgang zeigt der Wein einen überaus finessenreichen Ausdruck der Grenache, die die Mehrheit der Cuvée ausmacht. In Verbindung mit dem Mourvèdre entfaltet die für die Appellation emblematische Rebsorte hier ihre ganze Fülle, wobei sie Finesse mit Intensität verbindet. Das Bouquet ist sowohl reif als auch zart und bietet verführerische blumige Noten wie Pfingstrosen sowie Akzente von zerdrückten Erdbeere und Gewürzen. Am Gaumen wird die aromatische Komplexität von einer geschmeidigen Struktur mit sehr seidigen Tanninen getragen, untermalt von Noten von dunklen Früchten, Oliven und Schokolade. Ein harmonischer und delikater Wein von schöner Komplexität und mit ausgezeichnetem Lagerpotential.

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Anbaumethode

Biologisch und biodynamisch ohne Zertifizierung

Inhalt

75cl + 150cl

Verpackung

Karton

Appellation

Châteauneuf-du-Pape AOC

Rebsorte

90% Grenache, 10% Mourvèdre

Erträge

25 hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Der Boden besteht aus Sand und “safres” (verdichteter Sand) der Lage Les Bédines, was dem Wein Finesse und Geschmeidigkeit verleiht.

Weinbereitung

100% abgebeert

Gärung in Betontanks mit natürlich vorkommenden Hefen

Remontage, manuelles Stösseln und Délestage werden während der gesamten Mazeration durchgeführt.

38 Tage Mazeration

Ausbau

14 Monate in grossen 25-jährigen Holzfässern

Trinkreife

2027 - 2040

Passt zu

Lammschulter mit Rosmarinkruste

Servicetemperatur

17°C

Alkoholgehalt

14.5% vol

Verschluss

Kork