

Côtes-du-Rhône „Mon Coeur“, J.L. Chave Selection rouge

Region	Nördliche Rhône
Erzeuger	Gérard und Jean-Louis Chave - Hermitage
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRN010117

Côtes-du-Rhône, aber High End mit immensem Trinkspaß

Syrah und Grenache aus den Gemeinden Vinsobres, Visan, Buisson und Estézargues bilden das Rückgrat dieses wunderbaren Power-Côtes-du-Rhône. Das ist der Einstieg in Jean-Louis Chaves Rhône-Welt, und was für einer! Diese Cuvée gehört längst zu unseren liebsten Weinen aus dieser Region; denn Chave versteht es wie kaum ein Zweiter, Fülle, Reife und Eleganz untrennbar zusammenzubringen. In der Nase finden sich Noten von reifen Brombeeren und Maulbeeren, von Oliventapenade und rohem abgehangenen Rindfleisch, von Kräutern der Provence und kühlem feuchten Stein. Das duftet so dunkel und so saftig, wie es die tiefe, leicht violett schimmernde und ansonsten granatrote Farbe des Weines schon vermuten lässt. Im Geschmack ist dieser Wein einfach umwerfend! Da findet sich so viel süße, reife, dunkle Frucht, so viel Lakritze und Tabak, ein solch beeindruckend lebendiges, frisches Säuregerüst und schließlich ein charmantes, aber doch kraftvolles Tannin, und das alles zusammen gibt dem Mon Coeur die richtige Ausstattung mit auf den Weg. Im Untergrund schließlich spürt man die brodelnde Mineralik dieses Côtes-du-Rhône, der uns innerhalb weniger Augenblicke gefangen genommen und begeistert hat. So darf, nein, so sollte ein Côtes-du-Rhône schmecken. Mon Coeur heißt der Wein, und man merkt direkt, dass Chave hier wieder jede Menge Herzblut hineingesteckt hat.



Trinkempfehlung: Mon Coeur ist jetzt trinkreif und entwickelt sich sicher noch die nächsten vier Jahre bis 2023.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

