



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Cazes Côtes du Rhône Réserve AOP

Artikel-Nr: 860042

ANBAUGEBIET Frankreich / Rhône

REBSORTE(N) Syrah, Grenache, Mourvèdre

KLASSIFIZIERUNG Châteauneuf-du-Pape AOC

ERZEUGER J.M. Cazes

**AUSBAU** Traditionell erfolgt die Vinifikation des Côtes du Rhône in Beton- und Edelstahltanks. Die Fermentation beginnt bei 18-20°C und wird schrittweise auf 28°C erhöht. Nach der Fermentation reift der Wein für diese Réserve zu 20 Prozent in »Foudres«-Holzfässern und zu 80 Prozent in Betontanks..

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Die Réserve präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot und entfaltet in der Nase verführerische Aromen von frischen roten Früchten wie Cassis, Himbeere und roter Johannisbeere. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einer bemerkenswerten aromatischen Komplexität und einer hohen Fruchtkonzentration, die von feinen Süßholznoten untermalt wird. Der Abgang ist langanhaltend, elegant und vollmundig, mit einem zarten Hauch von Lakritz und einem seidigen Finish.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch; Rinderschmorbraten in Rotweinsauce; Lammlachse mit Ratatouille; Gefüllte Paprika mit Quinoa und Kräutern

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C



Die Domaine des Sénéchaux ist eines der ältesten Weingüter der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Der heutige Besitzer, Jean-Michel Cazes, dem auch das große Pauillac-Gewächs Château Lynch-Bages gehört, hat dem lange im Mittelmaß versunkenen Besitz einen neuen Geist eingehaucht. Er investierte in Weinberge und Keller und brachte sein enormes Know-how in die Weinbereitung ein. Und das Resultat? Seine erlesene Rotwein-Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Vaccarèse-Cinsault beeindruckt durch einen stattlichen Körper und ein üppiges, fein nuanciertes Aromenspektrum, das von feiner Kirschmarmelade und Cassis über Lakritze, Vanille und provençalische Kräuter bis hin zu würzigen Röstnoten reicht. Auch bei seinem Weißen beweist Jean-Michel Cazes ein goldenes Händchen. Die subtile Assemblage aus Roussanne, Clairette, Grenache Blanc und Bourboulenc überzeugt mit einer frischen Palette floraler Noten und Aromen tropischer Früchte. Der Gaumen bestätigt die Finesse des Buketts, untermalt von einem Hauch Vanille und gut eingebundenen Eichenholznoten.

