



+49 8151 9084 28

Suchbegriff

[Zu Vinaturel](#)[Weingut-Infos](#)[Biodynamie](#)[Download](#)[Kontakt](#)[Karriere](#)[Login](#)**Speise-Wein-Finder**

Länder

Deutschland/Elsass

**Frankreich**

Beaujolais  
Bordeaux  
Burgund  
Cahors  
Champagne  
Jura  
Korsika  
Languedoc  
Loire  
Normandie  
Provence  
Rhone (Nord)  
**Rhone (Süd)**  
Roussillon  
Savoien

Italien

Portugal

Spanien

Österreich

Ungarn

Weingüter

Weißwein

Rotwein

Rosé

Spirituosen

Süßweine

Cava/Crémant/Sekt

Champagner

Probierpakete

Geschenke &amp; Ideen

Huet / Raritäten

Weingläser &amp; Dekanter

Olivenöl

Weinessig

Säfte &amp; Sirup

Bier

AGB

[Impressum/Datenschutz](#)[Widerrufsrecht](#)

Roche-Audran , Rhone (Süd)

## Côtes du Rhône Rouge "Cuvée César" AOC

Grenache, 2019, 750ml

[Artikelblatt drucken](#)

Artikelnummer	9910204084
Süße	
Trinktemperatur	16°
Alkoholgehalt	14,5%
Hersteller	Domaine Roche-Audran, Route de Saint-Roman, 84110 Buisson / France, Bio-Zertifikat: FR-BIO-01
Allergene	enthält Schwefel

Verkostungsnotiz von **Christoph Raffelt** vom 28.03.2023, Copyright Christoph Raffelt und Vinaturel:

**Information um Wein**

Der rote César von Vincent Rochette besteht zu 100 % aus Grenache. Die 80 bis 100 Jahre alten Reben stehen in den Coteaux Versant Nord in einem drei Hektar großen Weinberg, der von Lehm und Kalk im Unterboden sowie von alluvialem Schwemmland und Kies im Oberboden geprägt ist. Der Ertrag liegt bei etwa 35 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift über zwölf Monate in 50-Hektoliter-Fudern aus Tronçais-Eiche.

**Farbe**

leicht transparentes Kirschrot mit dunklen Reflexen

**Nase**

Die Cuvée César duftet nach saftig süßen Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen. Die Grenache bringt ihre typischen Süßholz-Lakritze-Noten mit, die sich neben der reifen, leicht gekochten Frucht aber eher subtil zeigen. Dafür gibt es etwas Thymian, Minze, Vanille, Zeder und eine Note, die an Cherry-Coke erinnert.

**Gaumen**

Am Gaumen wirkt die Cuvée angenehm fest mit einem feinkörnigen, aber markanten Tannin und einer lebendigen Säure. Die Frucht reicht von den erwähnten Himbeeren und Walderdbeeren bis zu sonnenverwöhnten roten Pflaumen. Kirschen findet man nicht nur als Frucht, sondern auch als Kirschsafte. All das wirkt präzise und klar, kraftvoll und elegant mit viel Frische und Saftigkeit und natürlich auch mit der typischen Wärme der Region.

## Speiseempfehlungen von Christoph Raffelt:

- Große Fleischtomaten aus dem Ofen, gefüllt mit Zucchini, Reis, Thymian und Knoblauch  
(Gemüse & Vegetarisch)
- Geröstete Ente mit geröstetem Wurzelgemüse und Orangen  
(Geflügel)
- Nacken vom Noir de Bigorre mit Dörrobstfüllung  
(Fleisch)