



+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 & Ideen](#)[Huet / Raritäten](#)[Weingläser & Dekanter](#)[Olivenöl](#)[Weinessig](#)[Säfte & Sirup](#)[Bier](#)[AGB](#)[Impressum/Datenschutz](#)[Widerrufsrecht](#)

Roche-Audran , Rhone (Süd)

Côtes du Rhône Villages Visan Rouge AOC

Grenache, 2021, 750ml, Syrah, Mourvèdre/Monastrell

[Artikelblatt drucken](#)

Artikelnummer	9910204080
Süße	
Trinktemperatur	16°
Alkoholgehalt	13,5%
Hersteller	Domaine Roche-Audran, Route de Saint-Roman, 84110 Buisson / France, Bio-Zertifikat: FR-BIO-01
Allergene	enthält Schwefel

Verkostungsnotiz von **Marian Henß** vom 15.03.2023, Copyright Marian Henß und Vinaturel:

Farbe:

Dunkel leuchtendes Purpur, violette und rote Reflexe

Nase:

Die Nase zeigt deutlich Charakter und Herkunft. Bei aller Frucht weist er reichlich südeuropäisches Flair auf. Schwarze Oliven, Rosmarin, Thymian sowie Piniennadeln sind unverkennbar. Ein Hauch Lavendel sowie die klare Note der Garrigue kommen wie gerufen hinzu. Dahinter baut sich ein Füllhorn an dunkelfruchtigen Aromen auf. Holunderbeere, Brombeere und Himbeere dominieren deutlich. Etwas Cassis und Süßkirsche wirken unterstützend. Rote Bete vermittelt einen vegetabilen und erdigen Eindruck zugleich. In Anklängen präsentiert er schwarzen und weißen Pfeffer sowie etwas gerösteten Kaffee. Er mutet kühl und straff an. Die Frucht scheint so nicht plakativ, sondern sehr wohl dosiert und gekonnt eingesetzt.

Gaumen:

Im Antrunk übertrifft er die Erwartungen noch deutlich, die Kühle, Eleganz und Filigranität sind sagenhaft. Er kanalisiert die Frucht in einen feinen Strahl, der gezielt auf den Gaumen trifft, das trifft den Nerv der Zeit und seine Säurestruktur auch einen feinen Nerv. Dadurch ist dies sehr positiv hervorzuheben und mit viel Trinkfluss versehen. Wie in Seide gehüllt, verkleidet er so seine intensive Frucht ein wenig. Die würzigen, mediterranen Züge kommen im Nachhall wieder voll zur Geltung. Seine Leichtigkeit, sein knackiger Auftritt und der Drang wieder und wieder zum Glas zu greifen, sprechen für sie.

Speiseempfehlungen von Marian Henß:

- Grillter Pulpo mit Pimiento de la Vera, Salzkartoffeln und Aioli (Meeresfrüchte)
- Rote Bete-Eintopf mit schwarzen Oliven, Bulgur, Tomate und Ziegenfrischkäse (Gemüse & Vegetarisch)
- Lammracks vom Grill mit Petersilien-Minze-Sauce und Knoblauch-Baguette (Fleisch)