CHÂTEAU DU TRIGNON

Vacqueyras Rouge 2023 · AOC Vacqueyras · Rhône-Tal, Frankreich

FEINHEIT UND ELEGANZ – MIT AUSGEPRÄGTER STRUKTUR

Vorstellung

Seit 2006 besitzt die Familie Quiot das Château du Trignon. Die Familie war von den Dentelles de Montmirail und den charaktervollen Erzeugnissen der Gegend begeistert. Sie möchte das Weingut bewahren und weiterentwickeln; dazu kamen 10 Hektar in Vacqueyras und einige Hektar in Beaumes-de-Venise.

> „Mit Respekt vor dem Erreichten und zugleich gestützt auf unser Winzerwissen haben wir dieses Land angenommen. Seine Besonderheit fügt sich in unsere anderen Weingüter ein. Dabei folgen wir demselben Anspruch an Tradition, Qualität und Anpassungsfähigkeit."

Vorstellungsvideo: YouTube öffnen

Lage

Zwischen steilen Terrassen, kleinen bewaldeten Hügeln und der weiten Garrigue-Hochebene, geschützt von den Dentelles de Montmirail über dem Dorf Vacqueyras, profitiert das Weinbaugebiet von einer Vielfalt an Böden und Terroirs. Sie verleiht den Weinen ihren aromatischen Reichtum. Vacqueyras-Weine sind kraftvoll und ausdrucksstark; zugleich zeichnen sie sich durch ihre besondere Frische und Finesse aus.

Vacqueyras – auf Provenzalisch „Vaqueiras" – leitet seinen Namen vom lateinischen „Valléa Quadreria" ab: „Tal der Steine". 1990 wurde Vacqueyras als Cru der Côtes du Rhône anerkannt.

Terroir

Am Fuß der Dentelles de Montmirail besteht das Terroir dieser AOC aus Schwemmböden und Gletscherrassen aus der Riss-Kaltzeit. Die Böden sind sandig-lehmig und weisen auf den Terrassen der Garrigues Ablagerungen gerundeter Kiesel auf. Auf dem Weingut finden sich vier Terroirtypen:

- Sedimentterrassen mit Kieseln
- sandiger miozäner Untergrund
- sandige Parzellen
- sandiger Schluff

Vinifikation

Handlese und sorgfältige Selektion. Kaltmazeration und zweimal tägliches Umpumpen. Gärung bei 25 °C. Ein Jahr Ausbau; 10 % des Weins reifen im Holz.

Rebsorten und Alkohol

Grenache (Garnacha) und Syrah · 15 % vol.

CHÂTEAU DU TRIGNON

Vacqueyras Rouge 2023

Deutsche Übersetzung · Verkostung und Speiseempfehlung

VERKOSTUNG

Auf Appellationsstufe zeigen die Rotweine eine tiefe Farbe: Bei jungen Weinen leuchtet sie in einem schönen Rubinrot, bei lagerfähigen Weinen reicht sie bis zu dunklem Rot. In der Nase treten die Fruchtaromen rasch hervor: Schwarzkirsche und Brombeere, dazu kandierte Früchte oder Feige. Würzige Nuancen sind stärker ausgeprägt, mit Noten von Leder, Wild und bisweilen einem leichten Rauchton. Die Weine sind strukturiert, kraftvoll und reichhaltig und zeigen einen schönen langen Abgang.

Beim Château du Trignon finden Sie:

• Farbe: leuchtendes Purpurrot
• Nase: offen und geprägt von Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren
• Gaumen: reifere Fruchtaromen wie Kirsche und Heidelbeere, dazu feine Noten von Garrigue, Lorbeer und Thymian

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt ideal zu einem warmen Kompott aus roten Früchten, geschmortem Lamm oder einem Auberginen-Tian.

Herkunft	Rebsorten	Alkohol
Vacqueyras, Rhône-Tal	Grenache und Syrah	15 % vol.

Alkoholische Getränke können der Gesundheit schaden. Bitte maßvoll genießen.