CHÂTEAU DU TRIGNON

Côtes du Rhône Rouge 2024 · AOC Côtes du Rhône · Rhône-Tal, Frankreich

EIN TRADITIONELLER CÔTES DU RHÔNE - REICH AN FRUCHT UND GEWÜRZEN

Vorstellung

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

> „Mit Respekt vor dem Erreichten und zugleich gestützt auf unser Wissen im Weinbau haben wir dieses Land angenommen. Seine Besonderheit fügt sich in unsere anderen Weingüter ein. Dabei folgen wir derselben Linie aus Tradition, Qualität und Anpassungsfähigkeit."

Lage

Das Rhône-Tal war schon immer eine wichtige Verbindung zwischen dem Mittelmeerraum und Nordeuropa sowie dem Atlantikraum. Umfangreiche archäologische Forschungen in der Region und historische Studien belegen, dass die Côtes du Rhône zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt zählen. Ab 125 v. Chr. pflanzten die Römer hier Reben und bauten niedrige Mauern zum Schutz der Terrassen. Sie machten die Region zu einem der schönsten Gebiete der Narbonensischen Provinz. Ihr Ansehen wuchs im Lauf der Jahrhunderte und fand 1937 mit der Anerkennung der AOC Côtes du Rhône einen offiziellen Ausdruck.

Terroir

Zwei Terroirtypen prägen die Weinberge:

Kieselreiche Schwemmlandterrassen am Plan de Dieu: Sie versorgen die Reben gleichmässig mit Wasser. Nachts geben die Kiesel die Wärme ab, die sie tagsüber gespeichert haben.
Lehm- und kalkhaltige Schwemmlandterrassen: Hier ist die Wasserversorgung stärker wechselnd.

Vinifikation

Dreitägige Mazeration vor der Gärung. Maischegärung während 8 bis 12 Tagen.

Rebsorten und Alkoholgehalt

Rebsorten	Alkoholgehalt
Grenache Noir Syrah Mourvèdre Cinsault	14 % vol.

CHÂTEAU DU TRIGNON

Côtes du Rhône Rouge 2024

Deutsche Übersetzung · Empfehlungen und Verkostung

SERVIERTIPP

Kühlen Sie die Flasche vor dem Genuss ruhig etwas - das liegt im Trend und schmeckt sehr gut.

LAGERPOTENZIAL

Im Original stehen beide Angaben: 2 bis 3 Jahre und 5 Jahre.

VERKOSTUNG

Bei Rotweinen sorgt die vorherrschende Rebsorte Grenache für Fruchtigkeit, Wärme und Rundheit. Syrah und Mourvèdre bringen würzige Aromen, Farbe und eine kräftige, für die Lagerung geeignete Struktur ein. Cinsault verleiht Finesse.

Beim Côtes du Rhône von Château du Trignon finden Sie:

- eine intensive rubinrote Farbe
- Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und Cranberrys
- einen geschmeidigen Auftakt und einen ausgewogenen Gaumen - ein harmonischer und köstlicher Wein

SPEISEEMPFEHLUNG

Charcuterie oder ein Picknick.

Zutaten und Nährwerte: Die verlinkte Zusatzdeklaration war über die verfügbare Druckansicht nicht abrufbar.

Château du Trignon · 84190 Gigondas, Frankreich
Tel. +33 4 90 83 73 55 · vignobles@jeromequiot.com · www.famillequiot.com

Alkoholische Getränke können der Gesundheit schaden. Bitte massvoll geniessen.