MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Côtes du Rhône "Château du Trignon" AOC

Name:	Côtes du Rhône "Château du Trignon" AOC
Artikel Nr.:	5093
Hersteller:	Château du Trignon
Herkunft:	Frankreich
Region:	Rhône
Rebsorte:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,00%
Beschreibung:	Intensives Rubinrot in der Farbe. Das Bouquet erinnert an einen vollen Korb von Erdbeeren, Johannis- und Heidelbeeren. Am Gaumen wunderbar ausgewogen, weich und ansprechend mit feinem, langanhaltendem Abgang.
Herstellung:	Die Reben stehen auf zwei unterschiedlichen Bodentypen, zum einen auf kieselhaltigen Schwemmlandterrassen am Plan de Dieu sowie auf ton- und kalkhaltigen Schwemmland im übrigen Gebiet der Domaine. Nach einer pneumatischen Pressung des Lesegutes erfolgt eine Entschleimung bei 4°C. Die Gärung wird in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur von 18°C vorgenommen. Nach einer Reifephase wird dieser Wein ohne biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung) auf Flaschen gefüllt und zum Verkauf freigegeben. Sein Beiname "Le Bossu" ("der Bucklige") ist die Bezeichnung für das abschüssige, unebene Gelände, was die mit Tälern und Hängen durchzogenen Weinberge des Château du Trignon sehr gut charakterisiert. Zur gleichen Zeit zählen die Buckligen auch als Glücksbringer für diejenigen, die ihnen über den Buckel zu streichen konnten. Dieses Cuvée du Bossu versteht sich als Mischung aus all diesen Sinninhalten. Dank sorgfältig angelegter Parzellen können charaktervolle Weine produziert werden, die den Reichtum des Anbaugebietes ausdrücken und Glück für den, der sie im rechten Moment entdecken kann.
Hersteller-information:	Die Familie Roux erwarb das Château du Trignon im Jahre 1896 und hat es seitdem von einem traditionellen, landwirtschaftlich diversifizierten Landgut in 5 Genrationen zu einer auf hochwertigen, auf Weinbau ausgerichteten Domaine mit Besitzungen in den Regionen Gigondas, Rasteau, Sablet und Côtes du Rhône geformt. Der Qualitätsanspruch wurde durch vielfältige Investitionen in die Weinberge oder der Errichtung von modernen Kelleranlagen mit Temperaturregelungsanlagen untermauert. 2007 übernimmt die Familie Quiot dieses Weingut, überwältigt von den ausdrucksvollen Weinen sowie den dort gelegenen "Dentelles de Montmirail", einer aus mehreren kleinen Bergkämmen bestehenden Felsenlandschaft. Seitdem wurden dem Weingut weitere 10 ha in Vacqueyras eingeliedert, um Weine in der Tradition und der Qualität des Weingutes herzustellen und weiterzuentwickeln.
Servier-empfehlung:	Ein exzellenter Begleiter zu weißen und roten Fleischgerichten, mildem Käse oder auch feinem Aufschnitt. Empfohlene Trinktemperatur ca. 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,00% Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.