

DRINKS.

Ogier Artesis Côtes du Rhône Blanc AOP 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408364
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Châteauneuf-du-Pape
Abfüller	Ogier, 10 Avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf- du-Pape, France
Marke	Ogier
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Monate
Degustationsnotiz	frischer, vielschichtiger Geschmack mit Zitronen, Aprikosen, weissen Pfirsichen, Steinen, Honig, Butter, Vanille, Gras und einem Hauch von Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 35% Grenache blanc, 20% Clairette, 20% Roussanne, 15% Viognier und 10% Bourboulenc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Schwein

Beschreibung

Antoine Ogier trat im Jahr 1859 in das Weingeschäft ein, als er begann, Weine im französischen Rhône-Tal zu produzieren. Das Repertoire des Hauses umfasst verschiedene Weine, von denen einige die Appellation «Côtes du Rhône» und andere die hoch angesehene Appellation «Châteauneuf-du-Pape» tragen. Die Kellerei, deren Architektur von mittelalterlichen, mediterranen und marokkanischen Einflüssen geprägt ist, liegt inmitten der Weinstadt Châteauneuf-du-Pape. Für interessierte Önotouristen hat sie stets ihre Tore geöffnet. Der Ogier Artesis vereint fünf regionstypische Rebsorten in sich, wobei Grenache Blanc den grössten Anteil einnimmt. Die Reben wachsen auf den eiszeitlichen Kiesterrassen, welche die Weinbaugebiete der Rhône so weltberühmt gemacht haben. Die wärmespeichernden Kieselsteine, die gegenüber den grünen Reben und dem blau-weissen Himmel imposante Farbkontraste abgeben, wechseln sich mit Ton, Sand, Schotter und Löss ab. In der Kellerei beginnt die Herstellung des Weins mit der sanften Pressung der Trauben und einer Kaltmazerationsphase, die zwischen 24 und 48 Stunden lang andauert. Anschliessend startet die langsame Fermentation bei kontrollierten Temperaturen. Der Weisswein wird zum Schluss noch vier Monate lang auf der Hefe gelassen.