

# DRINKS.

## Ogier Crozes Hermitage AOP Les Paillanches 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408365
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Crozes-Hermitage (Rhône-Tal)
Abfüller	Ogier, 10 Avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
Marke	Ogier
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	konzentrierter Geschmack mit reifen Tanninen und mittlerer Säure. Es entstehen Eindrücke von Leder, Pflaumen, dunklen Beeren, roten Früchten, Eichenholz, Vanille, Pfeffer, Mandeln und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Charcuterie, Geflügel, Rotes Fleisch, Wild

## 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 Crozes-Hermitage ist ein reinsortiger Syrah, wie er im Norden des Rhône-Tals typisch ist. Die Reben wachsen zum Grossteil auf Böden, die sich durch eiszeitliche Geröllablagerungen und Lössanwehungen gebildet haben und mit Lehm, Sand und Schotter durchsetzt sind. Die wärmespeichernden Kieselsteine im Rhône-Tal haben das Weinbaugebiet weltberühmt gemacht - in Verbindung mit den heissen, trockenen Sommern, dem häufig wehenden Mistralwind, der vorherrschenden Gobelet-Erziehung und den traditionellen Bio-Weinbaumethoden führen sie eine Liste an besonderen Standortfaktoren an, die sich auf die Qualität der Weine auswirken. Allerdings ist das Gebiet von Crozes-Hermitage alles andere als homogen: Der nördliche Teil besteht nämlich aus lehmigen Verwitterungsböden, die sich auf dem flussnahen Granithügel von Hermitage ausgebildet haben. Das Winzerteam von Ogier bezieht ein Viertel der Trauben von den Granithügelterrassen und kombiniert sie mit den Trauben der alluvialen Böden, um das Weinbaugebiet in seiner Gesamtheit zu repräsentieren. Die zerdrückten Beeren verbringen drei bis fünf Wochen in Mazerations- und Gärtanks, bevor der Wein 12 Monate lang ausgebaut wird. Der Crozes-Hermitage AOP Les Paillanches 2019 bleibt bis zum Jahr 2025 trinkreif.