

DRINKS.

Ogier Chateauneuf du Pape AOP Bois de Pied Redal 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409545
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Châteauneuf-du-Pape (Rhône-Tal)
Abfüller	Ogier, 10 Avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
Marke	Ogier
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von schwarzen Johannisbeeren, Schwarzkirschen, Vanille, Eiche, Pfeffer, Lakritze, saftigen roten Früchten, Leder und Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre und Cinsault
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, 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 Bois de Pied Redal vereint vier regionstypische Rebsorten in sich, wobei Grenache Noir 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 Verbindung mit den heissen, trockenen Sommern, dem häufig wehenden Mistralwind, der vorherrschenden Gobelet-Erziehung und den traditionellen Bio-Weinbaumethoden entsteht eine Liste an besonderen Standortfaktoren, die das Weinbaugebiet ausmachen. Die Trauben für den Châteauneuf-du-Pape Bois de Pied Redal werden während der manuellen Lese streng selektiert und später in der Kellerei noch einmal aussortiert. Nach der vollständigen Entrappung der ausgewählten Beeren erfolgt die traditionelle Weinbereitung mit langer Mazeration.