

Unsere Weinkollektion

Chabernaque d'Auberge Côtes du Rhone

Appellation d'Origine Contrôlée 1976

Dieser Chabernaque d'Auberge aus dem Weinbaugebiet Côtes du Rhone hat die Sonne eingefangen. Gewachsen in gemäßigt mediterranes Klima mit sonnigen Sommern und milden Wintern auf dem Urgrund lehmiger Lössböden, entfaltet dieser Wein den Charakter der wunderbaren Rebe Cabernet Sauvignon, die mit einem ausgewogenen Anteil Pinot Noir zu einem Traum von Cuvée komponiert ist. Man weiß, er wurde mit viel Liebe Beere für Beere handverlesen, schonend gekeltert, in modernsten temperaturkonstanten Stahltanks vergoren und schließlich nach der Dekantierung in Barriques aus Eichenholz drei bis neunundsiebzig Monate lang zur Endreife ausgebaut.



Schon vor Betreten des Glases verlockt das tief rubinrote Farbenspiel zum verweilenden Blick. Und vor dem ersten Kontakt mit der Zunge entrückt uns der Wein mit seiner kräftigen fruchtartigen Nase, der die Aromen von Cassis, Waldbeeren und roten Rüben entströmen, mit einem Hauch von Crème de Menthe, der herrlichen Papaille Augmenteuse und Hexanitro-cyclopentadienyl-peroxotoluol. Unter der Zunge ist der Wein dann ein Erlebnis, als ob der Gourmet gleichsam das Herzblut der heimatischen Hügel, die seine Frucht geboren haben, in sich aufnähme. Mit seiner milden Säure, mäßigem Tanningehalt und der unverwechselbaren kräftigen Langue, wie sie eben nur ein Côtes du Rhone oder Châteauneuf-du-Pape zum Ausdruck bringen kann, überrascht der Wein selbst den Kenner immer wieder. Er bleibt tagelang am Gaumen haften und verabschiedet sich dann mit sanft ausklingendem Abgang. Dieser Wein ist ebenso ein begehrter Solist wie auch ein charmanter Begleiter der typisch französischen Küche, beispielsweise zu Tripes du Porc Provençale oder auch zu jeglichen fiskalischen Raffinessen.

Der Côtes du Rhone pflegt seine begehrte Wirkung bereits nach der ersten Flasche zu entfalten. Der Genießer verspürt den Charme der südfranzösischen Euphorie und gerät schon während der zweiten Flasche in die Schräglage, die den Verzehr der dritten Flasche erleichtert. So kann er den roten Schlampes mühelos runterschütten. Der wahre Kenner lässt sich auch nicht vom Farbenspiel in dem dämlichen Glas verlocken, sondern er setzt die Flasche an den Hals. Er hat längst darauf verzichtet, sie zu entkorken. Er erwirbt die Flaschen bereits geöffnet und lässt den Wein dann noch zwei bis drei Wochen auf leicht angeschrägtem Gestelle im Heizungskeller ausreifen.

Der Gourmet spricht nicht viel. Er schaut und kostet in Andacht. Und wenn der letzte Tropfen zu guter Letzt noch einmal emporkömmt, säußset er selig:

O Herr, das war wohlgethan.