

'Cuvée Réserve' Corbières 2018 Château Croix d'Aumèdes



Best in Show-Corbières mit der ganzen Faszination eines temperamentvollen, südfranzösischen Rotweins. Dazu noch 97 Decanter-Punkte - Château Croix d'Aumèdes liefert hier ein veritables Best Buy-Juwel aus der Schatzkiste Languedoc!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Château Croix d'Aumèdes
Region	Languedoc
Rebsorte(n)	Syrah Grenache Carignan
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Fass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/100 Punkte Decanter

"In a way, this blend of Carignan (a great Corbières speciality) with Syrah and Grenache brings all three styles together: flowers and fruit in the billowing, sweet-scented aromas and both generous fruits and something more stony and driving in the finely constructed palate. The tannins are present but unintimidating, and the acidity is unobtrusive and ripe. So easy to drink that you almost overlook those complexities -- but they'll keep you coming back for more." - Decanter Asia Wine Awards

Bewertungen und Pressestimmen

Platin, Best in Show & 97 Punkte - Decanter Asia Wine Awards 2019

Der kleine Johnson 2015 über Corbières

"Die Weine sind so verwegen wie die Landschaft: sonnendurchflutete, markante Gewächse."

Jancis Robinson, Das Oxford Weinlexikon über Corbières

"Die bedeutendste Appellation in der Region Languedoc in Südfrankreich bringt äußerst interessante dichte, kräuterwürzige Rotweine hervor."

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Vielfalt, dein Name ist Corbières! Hier gibt es wildromantische Berglandschaften nebst Katharerburgen, sanfte mediterrane Hügelkuppen mit Zypressen im Sonnenlicht und über allem einen kühlen Wind, der vom Mittelmeer herüberweht. Die Böden, auf denen die berühmten würzigen Garrigue-Kräuter gedeihen, reichen von Kalk und Ton bis hin zu Sandstein und sorgen für temperamentvolle Rotweine. Und ganz besonders, handelt es sich um einen so hervorragenden Corbières wie die Château Croix d'Aumèdes 'Cuvée Réserve', ausgezeichnet mit 97 Decanter-Punkten, einer Platinmedaille und dem raren 'Best in Show'. Ein mediterraner Best Buy!

Tasting Note

Einladend schon das intensive Rubinrot im Glas, ganz zu schweigen vom sanft-aromatischem Duft, der einen gleich einfängt: Reife schwarze Kirschen, saftige Pflaumen und Waldbrombeeren eröffnen, begleitet von sonnenwürzigen Kräutern der Garrigue. Am Gaumen von kraftvollem, leidenschaftlichem Temperament mit geschmeidigen Tanninen, das Finale mit dezenten Gewürz- und Röstnoten. Ein Corbières, der viel Trinkspaß bereitet!

Passt zu

Ein wunderbarer Vin Rouge zur deftigen mediterranen Küche. Probieren Sie ihn zu einem handwerklich gekochten, südfranzösischem Cassoulet. Wer kein Fleisch mag, macht sich kräftig gewürztes Ofengemüse.

Weingut

Die Weinberge von Château Croix d'Aumèdes erstrecken sich auf Terrassen unweit der französischen Mittelmeerküste um das Dorf Bizanet. An den Hängen der Hügel sprudeln Quellen aus dem Mergelboden, die sich während der Jura-Zeit vor mehr als 170 Millionen Jahren auf dem Meeresgrund gebildet haben. Château Croix d'Aumèdes geht zurück auf das Wort Almets oder Aumedas aus der Regionalsprache Okzitanisch, was Ulme bedeutet. Die gallo-römischen Überreste, die auf diesem Gebiet gefunden wurden, weisen auf eine mindestens zweitausend Jahre alte landwirtschaftliche Aktivität hin.

Zum Rebsortenspiegel gehören die Hauptrebsorte der Appellation Carignan, daneben werden Syrah und Grenache angebaut. Die tief im Lehm-Kalkstein-Boden verwurzelten Carignan-Trauben liefern kräftige, ausbalancierte Rotweine. Das Château gehört zum Vertrieb Joseph Castan, der dafür sorgt, dass die kräftigen, ausbalancierten Rotweine noch mehr begeisterte Wein-Anhänger finden.

Vinifikation

Der Château Croix d'Aumèdes 'Cuvée Réserve' Corbières 2018 ist eine Assemblage aus 40 % Carignan, 30% Syrah und 30 % Grenache. Die Trauben für diesen Wein wachsen auf terrassierten, ton-, lehm- und kieshaltigen Hängen und stammen von Reben, die im Durchschnitt 25 Jahre alt sind. Der Wein wird bei 25 bis 28 °C vinifiziert, anschließend für 6 Monate im Fass ausgebaut, bevor der Wein auf die Flasche gebracht wird.