Bois de Brignon Côtes du Rhône AOP

Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Domaine Bois de Brignon
Art. Nr.:	407.000
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhône
Ort des Gutes:	Fournes



Weingut / Erzeuger

Die Geographie der Region erzählt eine Geschichte von Jahrmillionen. Einst floss die Rhône durch diese Landschaft und hinterließ in den lehmigen Böden eine reiche Sammlung von Sedimenten und Mineralien, die den Weinen Kraft und Charakter verleihen. Große Kieselsteine, Relikte der Eiszeit, speichern die Sonnenwärme und geben sie nachts wieder ab, so dass die Trauben optimal reifen können.

Die Region profitiert außerdem von vielen Sonnenstunden und einem starken Wind, dem Mistral, der aus nordwestlicher Richtung weht. Dieser Wind trocknet die Trauben schnell und verhindert so wirksam das Auftreten von Pilzkrankheiten, ein Phänomen, das in der Domaine Bois de Brignon weitgehend unbekannt ist. Die Trauben für den Bois de Brignon wachsen in der gleichnamigen Lage auf grobem Kiesboden. Der Name Bois, der soviel wie "Wäldchen" bedeutet, erinnert an die Zeit, als hier ein kleines Eichenwäldchen stand. Heute zeugt nur noch eine einzige stolze Eiche von diesem Erbe, ein würdiges Motiv, das auf dem Weinetikett verewigt ist.

Das Weinbaugebiet Rhône ist bekannt für seine lange Tradition und seine Vielfalt. Als eines der ältesten Weinbaugebiete Frankreichs beherbergt die Rhône eine beeindruckende Vielfalt an Rebsorten, die eine große Bandbreite an Weinstilen hervorbringen. Von kräftigen, würzigen Rotweinen bis hin zu aromatischen, fruchtigen Weißweinen bietet die Rhône für jeden Geschmack etwas.

Die Weine der Appellation Côtes-du-Rhône sind ein Paradebeispiel für die Qualität und Vielfalt der Rhône-Region. Diese Weine, die für ihre Robustheit, Wärme und Würze bekannt sind, können aus einer einzigen Rebsorte oder aus mehreren Rebsorten gekeltert werden. Sie profitieren von der Vielfalt der Böden und des Klimas entlang der Rhône und zeichnen sich durch ihren einzigartigen und unverwechselbaren Charakter aus.Die Domaine Bois de Brignon ist ein herausragendes Beispiel für die Herstellung von Côtes-du-Rhône-Weinen und bewahrt die Tradition und das Handwerk der Rhône-Region.

Beschreibung

Farbe:	mitteles rubinrot
Rebsorte:	Grenache, Syrah, Cinsault
Charakteristik:	Eine Nase, die Lust auf Mehr macht: Amarenakirschen, saftige Pflaumen, Brombeeren und etwas Bitterschokolade. Der süßliche Auftakt am Gaumen geht in eine saftige Kirscharomatik über, begleitet von einer pfeffrig-würzigen Note. Der Nachhall ist lang und offenbart einen Hauch von Lakritz.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	0 g/l
Gesamtsäure:	4 g/l

Gastromische Empfehlungen

perfekt zu Wildgerichten, Cassoulet, aber auch zur Grillparty

Stand: 20.11.2026 23:19 Uhr