

Côtes du Rhône Rosé AOP

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Domaine de l'Olivier
Art. Nr.: 407.014

Herkunftsland: Frankreich
Region: Rhône



Weingut / Erzeuger

Die Domaine de l'Olivier, gelegen im Dorf Saint Hilaire d'Ozilhan in der Region Rhône, wird seit mehreren Generationen von der Familie Bastide geführt. Benannt nach den ursprünglichen Olivenhainen, die einst zwischen den Reben standen, bewirtschaften heute Éric und sein Sohn Robin Bastide das 50 Hektar große Anwesen. Die Weinberge, die sich süd- und südwestlich erstrecken, profitieren von optimaler Sonneneinstrahlung und wurden bewusst in Windrichtung angelegt.

Nachhaltige Methoden wie organische Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung und traditioneller Rebschnitt prägen die Arbeit im Weinberg. Besonders alte Reben werden in der traditionellen Gobelet-Form gepflegt, während Maßnahmen wie Entknospung und grüne Lese die Qualität der Trauben maximieren. Die manuelle Ernte sorgt für eine sorgfältige Selektion gesunder Trauben.

In den Weinkellern, erbaut aus Pont-du-Gard-Stein, erfolgt eine schonende Vinifikation. Die Trauben werden vollständig entrappt und in Betontanks bis zu 30 Tage mazeriert, um das volle aromatische Potenzial zu entfalten. Die Rotweine der Côtes du Rhône Villages reifen anschließend in sorgfältig ausgewählten französischen Eichenfässern, die den Weinen Eleganz und Tiefe verleihen.

Éric und Robin Bastide verbinden handwerkliche Tradition mit modernen Techniken und schaffen Weine, die das Terroir und den Geist der Region widerspiegeln. Ihre Hingabe und Präzision machen jeden Tropfen zu einem authentischen Ausdruck der Rhône.

Beschreibung

Die Trauben für den Côtes du Rhône Rosé AOP stammen aus den kalkhaltigen und steinigen Böden der Rhône-Region, die dem Wein eine ausgeprägte Mineralität verleihen. Das mediterrane Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten sorgt für eine langsame Reifung, wodurch die Frische der Frucht und die feine Säurestruktur erhalten bleiben.

Die Lese erfolgt selektiv, um eine optimale Balance zwischen Frucht und Säure zu gewährleisten. Nach der behutsamen Ernte werden die Trauben schonend gepresst und der Most durch statische Sedimentation vorgeklärt.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei ca. 14-16°C, um die feinen Aromen von roten Früchten und floralen Noten zu bewahren. Eine kurze Maischestandzeit sorgt für die elegante, lachsrosa Farbe und die frische Aromatik.

Nach der Gärung wird der Wein für mehrere Wochen auf der Feinhefe ausgebaut, was ihm zusätzliche Struktur und eine feine Cremigkeit verleiht.

Vor der Abfüllung erfolgt eine leichte Filtration, um die Klarheit und Stabilität zu gewährleisten. Eine moderate Schwefelgabe schützt den Wein vor Oxidation, ohne seine aromatische Intensität zu beeinflussen.

Das Ergebnis ist ein präziser, fruchtbetonter Rosé mit lebendiger Säure und eleganter Mineralität, der die typischen Eigenschaften der Côtes du Rhône widerspiegelt.

Farbe:	zartes Lachsrosa
Rebsorte:	Cinsault, Grenache Noir
Charakteristik:	ein einladendes Bouquet aus Himbeeren und Wildrosen, am Gaumen fruchtige Noten von Johannisbeere und rosa Grapefruit, dezente Würze trifft auf lebendige Frische und ausgewogene Mineralität, besticht durch Leichtigkeit und Eleganz, der lange, erfrischende Abgang rundet das Erlebnis harmonisch ab
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	1,1 g/l
Gesamtsäure:	2,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Gegrillte Garnelen mit Zitronen-Kräuter-Marinade unterstreichen die frische Frucht und feine Säure des Weins, während die dezente Mineralität perfekt mit der leichten Meeresfrische harmoniert. Provenzalisches Hähnchen mit Oliven und Tomaten ergänzt mit seinen würzigen Aromen die saftige Frucht des Rosés und hebt seine elegante Struktur hervor.

Stand: 04.06.2026 17:31 Uhr