

## LA GRANGE DE PIAUGIER

SKU: 11485



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Rhône
<b>Herkunft</b>	Côtes du Rhône AC
<b>Weingut</b>	Domaine de Piaugier
<b>Rebsorte</b>	Grenache, Syrah und Carignan
<b>Beschreibung</b>	Dunkelrote Farbe. Aromen von roten Früchten mit einer pfefferigen Note. Vollmundig mit einem leichten Kakao-Ton im Abgang
<b>Weinbereitung</b>	Gärung bei 28-30°C unter Temperaturkontrolle. Ausbau in Tanks für ein Jahr
<b>Boden</b>	Ton-Sandboden
<b>Restzucker</b>	1,90 g/l
<b>Säure</b>	3,50 g/l
<b>Alkohol</b>	13,00 %Vol
<b>Empfehlung</b>	Zu Gegrilltem und würzigem Käse
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, bis zu 3 Jahren lagerfähig



## Langtext

Domaine de Piaugier Jean-Marc Autran, seit ewigen Zeiten "unser Mann" an den Côtés du Rhône und einst ein gefeierter Jungstar, gehört sicherlich zu den besten Erzeugern an der südlichen Rhône. Der Gault Millau wählte in zum Winzer des Jahres 2006 und Robert Parker Jr. bescheinigt ihm "eine bemerkenswerte Beständigkeit als Top-Erzeuger". Das können wir nur bestätigen. Selbst in vorgeblich "kleineren" Jahren stellte er uns Weine von bestechender Konzentration und Harmonie vor. Dabei arbeitet er im Keller ganz traditionell. Betontanks und Eichenfässer bestimmen das Bild, das einzige Zugeständnis an die Moderne ist eine Anlage zur Temperaturkontrolle bei der Gärung. Seine "Hausaufgaben" macht er im Weinberg. Rund 30 Hektar bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau Sophie, davon vierzehn im Bereich der Appellation Côtés du Rhône und zwölf in den Grenzen der Ortslage Sablet. Seine Reben befinden sich im besten Alter zwischen 15 und 45 Jahren, trotzdem mutet er ihnen lediglich Erträge von maximal 40 Hektoliter je Hektar zu. Aber nicht nur das zeugt von seinem unbedingten Willen zur Qualität. Als seinen größten Vorteil bezeichnet Jean-Marc den Umstand, das sein Weinbergsbesitz äußerst zerstückelt und auf Lagen mit höchst unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit verteilt ist. Jede dieser Parzellen vinifiziert er separat. Das ist bei der Arbeit nicht besonders praktisch, weder im Weinberg noch im Keller. Andererseits erlaubt es ihm, bei der abschließenden Assemblage (dem Zusammenfügen der einzelnen Partien zu einem harmonischen Ganzen) auf vielen Registern zu spielen. Schon sein "normaler" Côtés du Rhône bombardiert den Gaumen mit einer Fülle von Aromen und legt dabei einen Schmelz an den Tag, der seinesgleichen sucht