



CÔTES DU RHÔNE
WEIN IM EINKLANG MIT DER NATUR

REBSORTEN

In der AOC Côtes du Rhône sind für die Weinerzeugung **23 Rebsorten** zugelassen. Meist werden mehrere Rebsorten miteinander in einer Cuvée/Assemblage verschnitten. Die wichtigste Cuvée der Côtes du Rhône ist die Kombination aus Grenache, Syrah und Mourvèdre (auch genannt: GSM).

Die wichtigsten roten Rebsorten:

Grenache Noir

Rotweine aus Grenache Noir zeigen intensive Noten von Pflaumen und gekochten Erdbeeren. Mit zunehmendem Alter werden die Tannine weicher und die Weine zeigen würzige und pfeffrige Noten sowie Aromen der Garrigue-Sträucher. Die Rosés aus Grenache Noir sind meist von heller Farbe, weich und mit vollen Fruchtaromen.

Syrah

Syrah ist einer der wichtigsten Rotweinsorten in der Côtes du Rhône. Auch ihren Ursprung hat die Sorte in der Region. Die Weine können sehr unterschiedliche Eigenschaften aufweisen. Meist haben sie eine tiefe Farbe, sind aromatisch mit ausgeprägten Tanninen. Sie zeigen oft Aromen von dunklen Früchten (Pflaume, Heidelbeere und Brombeere) mit blumigen Noten (Veilchen) und Anklängen von Tabak und Pfeffer.

Mourvèdre

Weine aus Mourvèdre sind tief in der Farbe, vollmundig und gut strukturiert. In jungen Jahren zeigen sie Noten von Pfeffer und schwarzen Früchten, mit Anklängen an Garrigue und Lorbeerblätter. Mit zunehmender Reife entwickeln sie komplexere Aromen wie Leder, Wild und reifere Fruchtnoten. Bei der Herstellung von Roséweinen sorgt die Mourvèdre-Traube in der Cuvée für frische und intensive Aromen.

Cinsault

Cinsault wird häufig für Roséweine verwendet. Hier zeigt die Rebsorte elegante und fruchtige Aromen mit geschmeidigen Tanninen und einem geringen Säuregehalt.

Die wichtigsten weißen Rebsorten:

Viognier

Wie Syrah stammt auch Viognier ursprünglich aus dem Rhôneetal. In den 1950er Jahren stand die Rebsorte schon kurz vor dem Aus. Mittlerweile ist sie – gerade an der nördlichen Rhône – wieder häufig vertreten. Weine aus Viognier sind aromatisch, extraktreich und zum Teil vollmundig. Das vordergründigste Aroma ist Litschi und Rosenblüte, aber auch gelbe Früchten (Mango, Pfirsich, Aprikose und Gewürzen (z.B. Safran). Die Weine können über ein hohes Alterungspotential verfügen.

Clairette

Clairette ist eine typisch südliche Rhône-Rebsorte. Sie reift eher spät und ergibt alkoholreiche Weine mit feinem Bouquet, blumigen Noten und Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten.

Roussanne

Die Rebsorte Roussanne steht für körperreiche und komplexe Weißweine mit blumigen und kräutrigen Noten. Typisch ist das Aroma von Bienenwachs und Kamille. Häufig zu finden im Blend mit Marsanne.

Marsanne

Aus Marsanne entstehen meist körperreiche Weißweine mit mittlerem Säuregehalt. Mit zunehmender Reife entwickeln die Weine ausgeprägte Blumen (Akazie)- und Haselnussaromen. Auch hier erkennt man deutliche Noten von Bienenwachs. Häufig als Blend mit Roussanne.

Grenache Blanc

Grenache Blanc ist eine Variante der Rebsorte Grenache Noir. Die Rebsorte kann elegante und fruchtige Weine mit Aromen von gelber Pflaume, grüner Birne, aber auch körperreiche und komplexe Weine hervorbringen.