













Martel.
Wein genießen.

Mon Coeur 2023

Côtes-du-Rhône AC
J.L. Chave Sélection



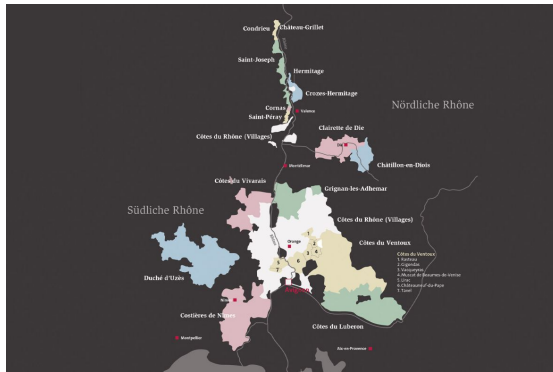
-  Syrah, Grenache, Carignan, Viognier
-  2023
-  Rhône
-  südliche Rhône
-  Apéro Riche, Asiatische Küche, Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen, Käse & Käsegerichte aller Art
-  trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)
-  naturnah
-  15.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  J.L. Chave Sélection

Zum Wein

Während die legendären Tropfen der weltweit bekannt Rhône-Domaine Chave echte Raritäten sind, bietet die J.L. Chave Sélection eine charakterstarke Alternative: handverlesene Klassiker, die durch ihre pure Ausdruckskraft begeistern. Eine Herzensangelegenheit ist der Côtes-du-Rhône Mon Coeur, der mit seiner aromatischen Fülle, saftigen Frucht und feinen Würze auf ganzer Linie überzeugt.

Frankreich / Rhône / südliche Rhône

Winzerportrait J.L. Chave Sélection



Erin & Jean Louis Chave, Besitzer

Aus diesem Grund

Einordnung

Jean-Louis Chave ist der jüngste Vertreter einer grossen Winzer-Dynastie, die seit 1481 (!) Hermitage-Weine bereitet. Er gehört zu den besten Weinproduzenten der Welt, lässt sich auf keine qualitativen Kompromisse ein und setzt in Herstellung und Stil auf Tradition. Seine in Kleinmengen produzierten Weine zeigen Grösse und Tiefe, der unverwechselbare Geschmack und bezaubernde Dimensionen machen sie zu Kunstwerken. Das Chave-«Geheimnis» liegt in erstklassigen Rebbergen, einer Ernte von perfekten, vollreifen Früchten und höchster Natürlichkeit in Weinbereitung und Ausbau.

Jean-Louis übernahm das Weingut im Jahr 1992. Seither arbeitet er kompromisslos an seinen Weinkunstwerken. Für Neuanpflanzungen verwendet er ausschliesslich die jungen Pflanzen seiner eigenen Rebschule. Natürliche Weinbereitung ist oberstes Prinzip und beinhaltet z.B. auch der Verzicht auf Reinzuchthefen. Und weil der Geschmack des Weines nicht vom Holz maskiert werden soll, wird der Ausbau im Fass auch nur mit minimalem Einsatz von neuem Holz vollzogen. Und sie reifen auch lange genug im Fass, damit sie unfiltriert abgefüllt werden können.

«Jean-Louis Chave als jüngster Vertreter einer Winzerdynastie von 1481 und gleichzeitig ein Meister der Assemblage.»

— Martel über J.L. Chave Sélection

Impressionen

