



Hermitage Blanc

Domaine Belle

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Hermitage AOC

Rebsorte(n): Marsanne Blanche, Rousanne

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Dieser Hermitage Blanc aus den Traubensorten Marsanne (60%) sowie Rousanne (40%) wird in 75% neuen und 25% 1-jährigen Holzfässern ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2017

Vielschichtig präsentieren sich die Aromen von Melonen, Orangenesten und Pfirsichen. Wunderbar bereichert werden diese Fruchtaromen von einem dezenten Hauch von Vanille, Weissm Pfeffer und gerösteten Nüssen. Am Gaumen begeistert ein dichter, fülliger, leicht cremiger Körper mit einer herrlich mineralisch ausklingenden Säure. Ein grosser Weisswein aus dem Hermitage.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein passt wunderbar zu Lachsgerichten, Avocado mit Crevetten, gebratenen Fischen, Kalbfleisch an hellen Saucen, Teigwaren mit Muscheln, Reis mit Pilzen, sowie Kaninchengerichten an weissen Saucen und würzigen, reifen Käsesorten.

Die Domaine Belle ist heute ein modernes Familienweingut, das sich über 25 Hektar erstreckt und in sechs Gemeinden sowie drei Appellationen (Crozes-Hermitage, Hermitage und Saint Joseph) tätig ist. Der Betrieb wird von Philippe Belle geleitet, der das Weingut von seinen Eltern übernommen hat. Philippe engagiert sich leidenschaftlich für den Schutz des Terroirs und die Herstellung qualitativ hochwertiger Weine. Die Domaine legt grossen Wert auf nachhaltige Praktiken im Weinbau, einschliesslich biologischer Anbauweisen, organischer Düngung und gezielter Pflanzenschutzmassnahmen. Die Weine werden nach traditionellen Methoden vinifiziert und reflektieren die Vielfalt der Bodentypen in der Region.

