



### **Côte Rôtie**

Domaine François & Fils

**Anbaugebiet:** Frankreich / Côtes du Rhône / Côte Rôtie AOC

**Rebsorte(n):** Syrah, Viognier

**Ausbau / Herstellung:** Ausbau in Holzfässer à 400 Liter Inhalt

**Charakteristik:** Jahrgang 2015

Ausdrucksvoll sind die Aromen, die an schwarze Johannisbeeren, eingelegte Früchte, Paprika, schwarzen Pfeffer und Süssholz erinnern. Der Körper ist solide gebaut und das zart bittere Tannin und die reife, saftige Säure wird vom dezenten Alkohol schön eingehüllt. Ein ausgewogener und spannender Wein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Ein harmonischer Wein zu feinen Schmorgerichten vom Schwein, Lamm oder Rind begleitet von einem hausgemachtem Kartoffelstock, zu gebratener Ente oder Fasan und zu herzhaften Kartoffel- Gemüsegratins. Auch zu verschiedenen, würzigen Käse, so z. B. aus Ziegenmilch, ist er ein Genuss.