



Crozes-Hermitage Blanc

Les Terres Blanches
Domaine Belle

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Crozes-Hermitage AOC

Rebsorte(n): Marsanne Blanche, Rousanne

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Barrique.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Im Glas präsentiert sich der Crozes-Hermitage Blanc in einem leuchtenden, goldgelben Farbton.

Das Bouquet verführt mit Aromen von reifen Birnen, weissen Blüten, Aprikosen und einem Hauch von Honig sowie subtilen Anklängen von gerösteten Mandeln und mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein grosszügig und cremig, dabei aber wunderbar ausgewogen durch eine belebende Säure, die den Fruchtcharakter schön hervorhebt.

Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt eine Spur Würze und Mineralität, was dem Wein Tiefe und Komplexität verleiht.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein passt ideal zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel in cremigen Saucen sowie zu vegetarischen Gerichten wie Pilzrisotto. Auch zu gereiftem Käse harmoniert er wunderbar.

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.

