

# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ODYSSÉE 2019

## DOMAINE DUSEIGNEUR



**Klarheit** klar  
**Farbe** mittleres Purpur  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Bewertung** ausgezeichnet  
**Trinktemperatur** 16 bis 18 °C  
**Besonderheit** Bio



**ANBAUGEBIET:** SÜDLICHE RHÔNE, FRANKREICH

**REBSORTE:** GRENACHE / GARNACHA, SYRAH / SHIRAZ

**PREIS:** 12,90 €

**AROMEN:**  
ROTE KIRSCHEN <  
SCHWARZE KIRSCHEN <  
ERDBEEREN <  
BLAUE PFLAUMEN <  
BROMBEEREN <  
SCHWARZER PFEFFER <  
LAKRITZE <  
GEWÜRZNELKEN <  
RAUCH <  
ZEDERNHOLZ <

# WINZER

Bernard Duseigneur stammt aus einer Familie von Winzern aus Châteauneuf-du-Pape an der südlichen Rhône. Doch sein Weg führte ihn zuerst aus der Region heraus. Er wurde Investmentbanker, bevor er 2002 zurückkehrte und die Leitung der Domaine Duseigneur übernahm und damit das Werk von seinem Vater und Bruder fortführte. Wegweisend war der Wechsel der Rhône-Seite. Zuerst war das Weingut westlich der Rhône gelegen, bevor Bernard nach Châteauneuf-du-Pape zog. Entgegen der landläufigen Meinung besteht das Terroir von Châteauneuf-du-Pape nicht ausschließlich aus großen Orangenkieseln! Es gibt eine Vielzahl von Böden: Roter Ton, Kalksteinkiesel, Sandsteinsand marinen Ursprungs oder tieferer Lehm von den Ufern der Rhône. Ein großartiges Terroir zu besitzen ist wichtig, aber nicht ausreichend, um großartige Weine zu produzieren. Um dies zu erreichen, steigern Bernard und sein Team die Vitalität des Bodens, indem sie bei der Bewirtschaftung biodynamische Methoden anwenden. Sie sind überzeugt, dass sie dadurch das Terroir besser zum Ausdruck bringen und jeder Jahrgang mit seinem Charakter klarer zu Geltung kommt.

# WEIN

Der Côtes du Rhône Villages "Odyssee" von der Domaine Duseigneur in Châteauneuf-du-Papes besteht zu 80% aus Grenache und 20% Syrah. Die Reben sind 30 Jahre alt. Der Boden tonhaltige Kalksteinboden wird von Quarz und runden Silex-Kieselsteine dominiert. Die Trauben werden spontan vergoren und reifen in Betontanks. Auf den Einsatz von Barriques hat man komplett verzichtet. So entsteht ein kraftvoller und besonders saftiger Rotwein, der eine hohe Komplexität zeigt und für das Lagern bis zu 10 Jahre nach seiner Ernte bestimmt ist.