CAIRANNE ROUGE 2023 BIO

Château de Serre-Blanc, Südliche Rhône, Cairanne

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●○○	hoch
Körper	schlank	●●●●●	voll
Reife	jugendlich	●●●●○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●○○○○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN
Rote Kirsche
Schwarze Kirsche
Kräuter
Himbeere
Erdbeere
Muskatnuss
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer

ANLASS
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2033
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL
körperreich
finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
trocken

WEINBAU
Rebsorten Grenache / Garnacha
Syrah / Shiraz
Mourvedre / Monastrell
Carignan

WEINBEREITUNG
Lagerung Betontank

Der Cairanne Rouge 2023 vom Château de Serre-Blanc ist ein ausdrucksstarker und gehaltvoller Rotwein, der harmonisch die Merkmale des Côtes-du-Rhône Cru Cairanne präsentiert. Das Weingut wird von Charles Aubert geführt, der die 20 Hektar Rebflächen in Cairanne und Plan-de-Dieu biologisch bewirtschaftet und die Umstellung auf biodynamische Methoden vorantreibt.

Bereitet aus den klassischen Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvèdre, ergänzt durch Carignan und Cinsault, wächst das Lesegut auf den kalk- und mergelhaltigen Böden mit charakteristischen Kieselsedimenten, den „galets roulés. Die Gärung findet in Beton statt, gefolgt von einer Reifung in denselben Tanks – eine Methode, die die Frische und Klarheit der Frucht bewahrt.

Im Glas zeigt er sich in strahlendem Rubinrot mit purpurroten Reflexen, begleitet von Aromen von Kirsche, Cranberry sowie feinen Noten roter Gewürze und Garrigue-Kräutern. Am Gaumen wird er animiert durch lebendige, griffige Tannine mit feinem Mineralrahmen und einem leicht pfeffrigen, würzigen Nachhall.

Der Cairanne Rouge 2023 ist ein vielseitiger Begleiter zu gegrilltem Lamm, Wildschwein oder kräftigen Schmorgerichten – besonders gut geeignet für alle, die Rhône-Crus mit Struktur und Frische schätzen.

SÜDLICHE RHÔNE - CAIRANNE

Im südlichen Rhône-Tal, genauer gesagt in der renommierten Appellation Cairanne, liegt das Château de Serre-Blanc. Die 20 Hektar Rebfläche verteilen sich auf sonnige Hänge rund um Cairanne sowie in der Côtes-du-Rhône Village Plan-de-Dieu. Charakteristisch für das Terroir sind kalkhaltige Böden mit Mergelanteilen – ein idealer Nährboden für komplexe, strukturierte Weine.
Die Wurzeln des Weinguts reichen bis ins Jahr 1926 zurück, als Victorin Aubert die ersten Reben in Tulette pflanzte. Was als kleiner Betrieb begann, wurde über Generationen hinweg erweitert und gefestigt. Im Jahr 2022 trat Charles Aubert in die Fußstapfen seiner Familie und übernahm das Château, um dessen Geschichte in eine neue Phase zu führen.
Biologischer Anbau ist hier längst Standard. Seit mehreren Jahren stammen sämtliche Trauben aus zertifiziertem Bio-Anbau, und die Umstellung auf biodynamische Methoden ist bereits im Gange. Im Keller setzt man auf Schwerkraft statt Pumpen, um die Trauben möglichst schonend zu verarbeiten. Auch die Handlese gehört zur festen Philosophie des Hauses.

Warum wir das Château de Serre-Blanc im Programm haben

Das Château de Serre-Blanc bringt alles mit, was wir an südfranzösischen Weinen lieben – Ausdruck, Charakter und eine tiefe Verbindung zum Terroir. Besonders spannend finden wir die Arbeit mit den klassischen Rhône-Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre, aber auch die weißen Sorten wie Grenache Blanc oder Clairette, die hier zu erstaunlich feinen, komplexen Weinen verarbeitet werden. Beeindruckt hat uns vor allem die Konsequenz, mit der die Familie Aubert naturnah arbeitet, ohne sich in Dogmen zu verlieren. Der Ansatz ist klar, bodenständig und geschmacklich auf den Punkt – das passt perfekt zu unserem Sortiment.

Die Weine

Ehrlich, charaktervoll und präzise – so lassen sich die Weine von Serre-Blanc wohl am treffendsten beschreiben. Die Rotweine, meist auf Basis von Grenache, Syrah und Mourvèdre, zeigen sich dicht, aber niemals schwer, mit einer feinen Würze und guter Struktur. Bei den Weißweinen trifft Frische auf eine zurückhaltende Aromatik, die nicht überfordert, sondern mit Finesse überzeugt. Ausbau und Stil sind bewusst zurückhaltend, um dem Terroir Raum zu geben. Im Glas stehen die Weine für südliche Eleganz statt Überreife – ein Stil, der lange nachhallt.

Weinberg & Keller

Die Weinberge liegen auf den Höhenzügen der sogenannten Montagne du Ventabren – einer geologisch vielfältigen Zone mit Kalksteinschutt, Ton und Mergel. Diese Böden speichern Feuchtigkeit und geben den Weinen Struktur und Finesse. Die Auberts arbeiten biodynamisch, setzen auf Pflanzenextrakte und leben einen respektvollen Umgang mit der Natur. Im Keller herrscht Zurückhaltung: Gärung mit natürlichen Hefen, lange Maischestandzeiten bei den Roten und möglichst wenig Eingriffe, um den Charakter der Trauben zu bewahren.