



Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf-Ikone

Beschreibung:

Die Familie Avril kreiert außergewöhnliche Weine der Spitzenklasse mit hohem Reifepotential, die permanent Top-Ratings erzielen. Dieser voluminöse und extraktreiche Châteauneuf begeistert aber nicht nur mit seiner großen Dichte und seinem intensiven Geschmack, sondern zeigt gleichzeitig ungemein viel Harmonie, Eleganz, Frische und Feinheit.

Degustationsnotiz:

(st) Undurchlässiges Purpur-Granat. Tiefgründiges Nasenbild mit viel schwarzer und blauer Frucht, reife Pflaumen, schwarzer Holunder und Brombeergelee, unterlegt mit Nusschokolade und feiner Waldhonignote. Enorme Reserven zeugend im komplexen Gaumen, kompakt und vielschichtig zugleich, unverkennbare Chateauneuf-Fülle in der Mitte, nun auch Wacholder, Pflaumenkuchen und Weinbeeren, viel Persönlichkeit ausstrahlend, unvergesslicher Fruchtdruck bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rinderschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Subregion: | Südliche Rhône |
| Ausbau: | 12 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.5% |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2046 |
| Rebsorte(n): | 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Counoise |
| Artikelnummer: | 1422223 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Parker 99/100, Score 20/20 |
| Rebsorte(n): | 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Counoise |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2046 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate in Grossholz |
| Alkoholgehalt: | 15.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |