



Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Ikone des Châteauneuf-du-Pape von Vincent Avril

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

(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 zeigend 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2049

Rebsorte(n): 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1422224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.