



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 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.

Temperatur:

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:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	1422221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.