



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Burgundische Finesse und südliche Opulenz perfekt vereint

Beschreibung:

Vielleicht ist das Geheimnis dieses Chateauneuf du Pape die Ganztraubenpressung. Drei Stunden lang werden die Trauben gepresst bevor sie über einen Zeitraum von vier Wochen spontan vergoren werden. Vielleicht ist es aber auch die Tatsache, dass die früher reifenden Sorten zuerst vorgoren werden und der Saft der anderen erst nach und nach dem bereits gärenden Wein hinzu gefügt werden. Oder es ist das lange Hefelager im Anschluss, welches den Wein abrundet und in ausgleicht? Ganz sicher ist auf jeden Fall: sie sollten sich aufmachen, das Geheimnis dieses herausragenden Weines zu ergründen!

Aromenprofil:

Intensives Goldgelb mit orangem Schimmer. Vanillebirnen und Mandelblüten in der vielschichtigen Nase, auch Akazienhonig und Pfirsichsaft, edle Nougatnote dahinter. Angenehme Fülle im fruchtbetonten Gaumen, nun auch Ananas und Quittengelee, von allem viel, und dennoch perfekt balanciert, enorme Reserven zeigend, faszinierendes Wechselspiel zwischen zartbitterer Mineralik und honigartiger Frucht.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul Bourboulenc, 16.66% Picardan

Artikelnummer: 1488320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.