



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Die Rarität in Weiss

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!

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Clos des Papes
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93–95/100
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan, 16.66% Picpoul
Artikelnummer:	1488317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93–95/100
Rebsorte(n):	16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan, 16.66% Picpoul
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren