



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf-Ikone

Beschreibung:

Die Familie Avril kreiert aussergewöhnliche Weine der Spitzenklasse mit hoher Lagerfähigkeit, die permanent Top-Ratings erzielen. Geerntet wird aus nur 15 Hektaren.

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 Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Clos des Papes

Bewertung(en): Jeb Dunnock 100/100, Parker 94-96/100

Herstellung: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Traubensorte(n): 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1% Cunoise, 1% Vaccarèse, 1% Muscardin

Artikelnummer: 1422216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnuck 100/100, Parker 94-96/100
Traubensorte(en): 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1% Cunoise, 1% Vaccarèse, 1% Muscardin
Trinkreife: Jetzt bis 2046
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.