



2015 Halos de Jupiter Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Philippe Cambie

Nur 1'500 Flaschen wurden gefüllt

Beschreibung:

Châteauneuf-Rarität aus 100% Grenache, der aus der Spitzenlage «La Crau» von über 100 jährigen Rebstöcken stammt.

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: | André Brunel pour Michel Gassier & Philippe Cambie |
| Bewertung(en): | Jeb Dunnuck 95/100 |
| Ausbau: | 12 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Rebsorte(n): | 100% Grenache |
| Artikelnummer: | 1000015 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Halos de Jupiter Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP
Philippe Cambie

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Jeb Dunnock 95/100 |
| Rebsorte(n): | 100% Grenache |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |