



## 2016 Halos de Jupiter

Châteauneuf-du-Pape AOC, Philippe Cambie

Limitierte Spezialität vom Mastermind

**Degustationsnotiz:**

Kräftiges Rubinrot, bereits im Bouquet köstlich mit Brombeeren, Feigen und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen mit typischer Mundfülle, Konzentration und purer Opulenz der Frucht. Überwiegend schwarze, aber auch rote Beeren, eingelegte Pflaumen, florale und zugleich rauchige Aromen wechseln sich ab. Wird mit etwas Luftzufuhr immer komplexer und zugänglicher. Samtig-weiche und reife Tannine, zurückhaltende Säure.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	André Brunel pour Michel Gassier & Philippe Cambie
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0878316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Halos de Jupiter**

Châteauneuf-du-Pape AOC  
Philippe Cambie

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 94/100, Wine Spectator 92/100  
**Rebsorte(n):** 85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.