



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur-Rubinrot, im Duft mit dunklen Beeren, Rosenblüten, Lavendel und Kräuter der Provence. Die Trauben stammen aus den besten Lagen Chateaufs, dem Zentrum und dem Norden der AOP, zeigt viel satte dunkle Frucht, Schwarze Kirschen, eingelegte Pflaumen und Blaubeeren. Körperreich, vollmundig, aber auch die Trinkanimation ist gegeben. Samtige und milde Tannine, langer und kaum endender Nachhall. Wird eine großartige Zukunft haben, trinkt sich aber jetzt bereits köstlich mit etwas Luftzufuhr.

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:	Halos de Jupiter
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93/100, Wine Spectator 93/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0878315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.