



2019 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Vincent Avril vergleicht ihn am ehesten mit dem 2016er, großartig

Beschreibung:

Die Familie Avril kreiert außergewöhnliche Weine der Spitzenklasse mit hohem Reifepotential, die permanent Top-Ratings erzielen. Dieser voluminöse und extraktreiche Châteauneuf begeistert aber nicht nur mit seiner großen Dichte und seinem intensiven Geschmack, sondern zeigt gleichzeitig ungemein viel Harmonie, Eleganz, Frische und Feinheit.

Degustationsnotiz:

Dunkles, tiefgründiges Rot, im Bouquet ungemein attraktiv-verführerisch mit schwarzbeeriger, reifer Würze, Holunder, Himbeere und Cranberries. Am Gaumen reichhaltig, üppig, mit verschwenderischer Saftigkeit, Frucht und Power. Kein zarter, feiner Jahrgang, sondern einer mit hedonistischer Anlage aller Komponenten, dem man kaum widerstehen kann. Besitzt legendäres Lagerpotenzial. Satte Cremigkeit, Kraft und fantastische, asiatisch anmutende Würze. Voller Körper, kräftige, aber seidenweiche und feinste Tannine, im Abgang ewig lang anhaltend.

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):

Decanter 98/100

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2049

Rebsorte(n):

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.66% Counoise, 1.66% Vaccarèse, 1.66% Muscardin

Artikelnummer:

1422219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 98/100
Rebsorte(n):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.66% Counoise, 1.66% Vaccarèse, 1.66% Muscardin
Trinkreife:	Jetzt bis 2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.