



2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Winziges Weingut ganz groß

Beschreibung:

Mit Fruchtfülle und dem modernen Stil hat Michel Gassier das Weinverständnis an der südlichen Rhone neu definiert. Die einzigartige Finesse und Ausgewogenheit ist nur dank der rigorosen Traubenselektion möglich, die bei allen Weinen von Halos de Jupiter Programm ist. Der Châteauneuf erreicht die perfekte Balance zwischen Moderne und Persönlichkeit.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granat-Rubin. Zimtzwetschgen und Himbeerkonfi in der rotbeerigen Nase, auch Preiselbeeren, Wacholder und dezente Haselnussschokolade. Jugendlicher Auftakt mit samtiger Textur und lebhafter Fruchtsäure, spannendes Wechselspiel zwischen verführerischer Grenache-Süsse und gut stützender Johannisbeer-Frische, begleitet von omnipräsenter Rhônewärme und dezentem Gianduja-Toasting, Himbeerpüree und Zwetschgenkompott bis ins zartpelzige Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 94/100, Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	0878320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
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.