



## 2021 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf-Ikone

### 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:

(st) Undurchlässiges Purpur-Granat. Tiefgründiges Nasenbild mit viel schwarzer und blauer Frucht, reife Pflaumen, schwarzer Holunder und Brombeergelee, unterlegt mit Nusschokolade und feiner Waldhonignote. Enorme Reserven zeigend im komplexen Gaumen, kompakt und vielschichtig zugleich, unverkennbare Chateauneuf-Fülle in der Mitte, nun auch Wacholder, Pflaumenkuchen und Weinbeeren, viel Persönlichkeit ausstrahlend, unvergesslicher Fruchtdruck bis ins lange nachklingende Finale.

### 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):

Score 20/20

### Ausbau:

12 Monate in Grossholz

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

15.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2042

### Rebsorte(n):

55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Andere Rebsorten

### Artikelnummer:

1422221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Andere Rebsorten
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.