



## 2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf-Ikone

### Beschreibung:

Die Familie Avril kreiert aussergewöhnliche Weine der Spitzenklasse mit hoher Lagerfähigkeit, die permanent Top-Ratings erzielen. Geerntet wird aus nur 15 Hektaren.

### Degustationsnotiz:

Kraftvolles Granatrot, großartiger Duft mit viel Cassis, schwarzen Johannisbeeren, Amarenakirschen, schwarzen Oliven, etwas Anis sowie typischen würzig-tabakigen Noten mit Lorbeere und Gewürzkuchen. Am Gaumen dann mundfüllend, ultralang, mit superber Konzentration des großen Jahrgangs. Die feine Säure ist perfekt integriert und harmonischer Bestandteil dieses Klasseweins. Samtig-edle Tannine von süßer und reifer Art tragen den Wein zusätzlich. Strahlt nahezu Vollkommenheit aus und ist einer der großen Weine Frankreichs mit dazu großartigem Reife- und Lagerpotenzial.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Clos des Papes
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94-96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94-96/100
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Traubensorte(n):</b>	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	1422215075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94-96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94-96/100
<b>Traubensorte(en):</b>	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</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.