



2015 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:

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.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Rhone

Subregion:

Südliche Rhône

Produzent:

Clos des Papes

Bewertung(en):

Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94–96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94–96/100

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah

Artikelnummer:

1422215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94–96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94–96/100
Rebsorte(n):	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
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.