2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf-Adel

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:
Kräftiges, dunkles Rubinrot, duftet nach eingelegten Pflaumen, Amarenakirschen und typisch auch Veilchen, ferner markanter, intensiver ätherisch-würziger Duft mit Tabakanklängen. Im Mund extrem fein gebaut, dominant schwarzbeerig, viel Pflaume, Brombeere, Cassis, Veilchen, Lakritze, wilde Kräuter und schwarze Oliven. Fantastischer Fruchtdruck, der den gesamten Mundraum ausfüllt, umwerfende Kräuterintensität, dabei nie schwer oder sättigend, sondern für einen Châteauneuf ungemein fein und elegant gebaut. Ganz sicher erneut einer der Jahrgangsbesten mit hervorragenden Anlagen zur weiteren Reife. Unbedingt probieren. Aus nur sagenhaften 15 Hektolitern Ertrag je Hektar!
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):	Antonio Galloni 93–95/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Artikelnummer:	1422214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 93–95/100
Rebsorte(n):	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de