



2013 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:

Kräftiges, dunkles Rubinrot, Tabak, markanter, intensiver ätherisch-würziger Duft mit eingelegten Pflaumen, Amarenakirschen und typischer Veilchenfrucht. Im Mund dann dominant schwarzbeerig, viel Pflaume, Brombeere, Cassis, Veilchen, Lakritze, wilde Kräuter und schwarze Oliven. Fantastischer Fruchtdruck, füllt den gesamten Mund aus, umwerfende Kräuterfülle, aber dabei nicht 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 13,5 Hektoliter Ertrag je Hektar „abgerungen“.

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, Parker 91-93/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	55% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
Artikelnummer:	1422213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 93-95/100, Parker 91-93/100
Rebsorte(n):	55% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.