



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Begehrter Châteauneuf mit 94/100 Parker-Punkten

Beschreibung:

Ein großer Rhone-Renner aus einem traditionsreichen Familienbetrieb mit kleiner Rebfläche. Die Reben sind bis zu 100 Jahre alt und als Berater steht mit Philippe Cambie ein gefragter Starönologe zur Verfügung. Der Jahrgang 2015 zählt zu den besten Rhone-Jahrgängen der letzten Dekaden und ist begehrt und gesucht.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot, typisch würziger Duft mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, getrockneten Kräutern und weißem Pfeffer. Feiner, überaus fruchtintensiver, saftiger Stil mit fleischig-samtiger Textur, viel Himbeerfrucht, Kirschen Brombeeren. Trinkfreudiger Chateauneuf, der neben köstlicher Frucht und Kraft auch Frische und Finesse zu bieten hat, somit niemals sättigend wirkt. Reife, samtig fließende Tannine bester Herkunft.

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:	Domaine la Consonnière
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Artikelnummer:	0801615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.