



## 2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Aus dem Herzstück der südlichen Rhone der hochgelobte Châteauneuf-du-Pape

### Beschreibung:

Der Les Sinards ist ein ungemein verführerischer Châteauneuf-du-Pape, der schon in jungen Jahren für grosse Trinkfreude sorgt. Familie Perrin gewinnt ihn überwiegend aus den jungen Reben von Beaucastel und einem benachbarten Weinberg. Dank des hohen Grenache-Anteils bringt er viel saftige Frucht ins Glas und verfügt dabei gleichzeitig über gutes Reifepotenzial.

### Degustationsnotiz:

Kräftiges, dunkles Violett, deutet bereits im Bukett viel saftige Beerenfrucht und Würze an. Im Mund dann reichhaltig, mit großzügiger und rundum attraktiver Frucht reifer Brombeeren, eingelegten Pflaumen, Cassis, Oliven-Tapenade, Lakritze und einem typischen Mix aus Gewürzen des Südens. Samtige und angenehme Tanninstruktur, die die Güte des exzellenten Jahrgangs 2016 ausdrückt. Sehr schöner und überzeugender Chateauneuf aus bester Quelle, der lange am Gaumen bleibt.

### 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>	Beaucastel-Perrin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0763716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.