2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Aus der Hand des Starönologen Philippe Cambie

Degustationsnotiz:
Kräftiges Rubinrot, bereits im Bouquet köstlich mit Brombeeren, Feigen und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen mit typischer Mundfülle, Konzentration und purer Opulenz der Frucht. Überwiegend schwarze, aber auch rote Beeren, eingelegte Pflaumen, florale und zugleich rauchige Aromen wechseln sich ab. Wird mit etwas Luftzufuhr immer komplexer und zugänglicher. Samtig-weiche und reife Tannine, zurückhaltende Säure.
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:	Halos de Jupiter
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0878316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch