2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf in Perfektion

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:
The 2017 Châteauneuf-du-Pape looks to be a huge success and reminds me of the 2007. As is normal, Vincent keeps multiple foudres with different blends (as well as a foudre of the final blend), and it's always incredibly educational tasting through the different barrels. The final blend has a classic, sweet bouquet of kirsch, spices, and garrigue, and it's full-bodied, deep, and thrillingly concentrated on the palate. The blend is shifted more toward Mourvèdre due to the tiny quantity of Grenache in the vintage, which makes me think this cuvée might close down shortly after bottling, but it's upfront and incredibly expressive today.

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):	Jeb Dunnuck 96–99/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Rebsorte(n):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.6% Cunoise, 1.6% Vaccarèse, 1.6% Muscardin
Artikelnummer:	1422217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 96–99/100
Rebsorte(n):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.6% Cunoise, 1.6% Vaccarèse, 1.6% Muscardin
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.5 %
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