



2016 Châteauneuf-du-Pape AOP

Grande Réserve Papale, Paul Jourdan

Traditionsreicher Châteauneuf mit 93 Punkten

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:	Paul Jourdan
Bewertung(en):	Wine Spectator 93/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Syrah
Artikelnummer:	0898116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Grande Réserve Papale
Paul Jourdan

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in 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.