



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Granat-Rubin. Zimtzwetschgen und Himbeerkonfi in der rotbeerigen Nase, auch Preiselbeeren, Wacholder und dezente Haselnusschokolade. Jugendlicher Auftakt mit samtiger Textur und lebhafter Fruchtsäure, spannendes Wechselspiel zwischen verführerischer Grenache-Süsse und gut stützender Johannisbeer-Frische, begleitet von omnipräsenter Rhônewärme und dezentem Gianduja-Toasting, Himbeerpüree und Zwetschgenkompott bis ins zartpelzige Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Artikelnummer:	0878317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.