



## 2016 Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

Nur 1'500 Flaschen wurden gefüllt

### **Beschreibung:**

Châteauneuf-Rarität aus 100% Grenache, der aus der Spitzenlage «La Crau» von über 100 jährigen Rebstöcken stammt.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpur, betörender Duft mit viel schwarzer Beerenfrucht, Lavendel, Kräuter der Provence und feinsten Röstaromen. Im Mund reichhaltig, komplex und umwerfend in seiner hochkonzentrierten Frucht reifer schwarzer Johannisbeeren, Brombeeren und eingelegten Pflaumen. Cremig und saftig, reichhaltig und hedonistisch. Perfekte Reife der Trauben bis ins nahezu nicht enden wollende Finale. Kommt aus dem Spitzenparzelle La Crau unweit von Vieux Télégraphe.

### **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.

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich         |
| <b>Region:</b>        | Rhone              |
| <b>Subregion:</b>     | Südliche Rhône     |
| <b>Produzent:</b>     | Halos de Jupiter   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnuck 98/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grenache      |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1000016            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Adrastée**

Châteauneuf-du-Pape AOP  
Halos de Jupiter

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnock 98/100  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grenache   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %  |
| <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. |