



## 2016 Les Halos de Jupiter Acrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Philippe Cambie

### 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.

### 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>	André Brunel pour Michel Gassier & Philippe Cambie
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 98/100
<b>Ausbau:</b>	in 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

### **Les Halos de Jupiter Adrastée**

Châteauneuf-du-Pape AOP  
Philippe Cambie

<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>	in 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.