



## 2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Ikone des Châteauneuf-du-Pape von Vincent Avril

### 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:

Undurchlässiges Purpur-Granat. Tiefgründiges Nasenbild mit viel schwarzer und blauer Frucht, reife Pflaumen, schwarzer Holunder und Brombeergelée, unterlegt mit Nusschokolade und feiner Waldhonignote. Enorme Reserven zeugend im komplexen Gaumen, kompakt und vielschichtig zugleich, unverkennbare Chateauneuf-Fülle in der Mitte, nun auch Wacholder, Pflaumenkuchen und Weinbeeren, viel Persönlichkeit ausstrahlend, unvergesslicher Fruchtdruck bis ins lange nachklingende Finale.

### 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):

Score 20/20

### Ausbau:

12 Monate in Grossholz

### Alkoholgehalt:

15.0 %

### Trinkreife:

2025–2040

### Rebsorte(n):

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin

### Artikelnummer:

1422220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<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.