



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

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