



2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Châteauneuf mit hohem Genusswert

Beschreibung:

Klasse Châteauneuf, der auch Eleganz und Frische mitbringt. Trotz seiner Zugänglichkeit besitzt er auch noch grossartiges Potential zur weiteren Reife.

Degustationsnotiz:

Konzentriert-dunkelviolette Farbe, fruchtfokussierte Nase mit Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Gewürzen, Unterholz und Pfeffer. Am Gaumen floral, elegant, mit saftig-reicher Frucht, samtig anmutender Struktur sowie üppigen Brombeer- und Feigenaromen, eingelegten Pflaumen Lakritze und einem Mix verschiedener Gewürze des Südens sowie schwarzen Oliven. Ein sehr feiner Châteauneuf mit samtiger Tanninstruktur, gutem Säuregerüst und mittlerem Körper. Ist vielen Anderen überlegen und besitzt eine sehr gute Persistenz am Gaumen. Und das zu einem sehr fairen Preis.

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:

Beaucastel-Perrin

Bewertung(en):

Score 18.5/20, Parker 89/100

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah

Artikelnummer:

0763714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Parker 89/100
Rebsorte(n):	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.