



2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Châteauneuf mit charmantem Preis

Beschreibung:

Ein grosser Rhone-Wein aus einem Familienbetrieb mit kleiner Rebfläche, dessen Tradition bis 1890 zurückreicht. Sebastien Cuscusa gewinnt diesen Wein aus Trauben von bis zu 100 Jahre (!) alten Rebstöcken und wird überdies vom gefragten Star-Önologen Philippe Cambie beraten.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Rubinrot, feiner Duft nach Erdbeeren, Kirschen und Kräutern der Provence mit einer Spur Pfeffer. Trinkt sich sehr attraktiv aufgrund der gutstypischen Orientierung auf eine köstliche Frucht mit viel Trinkfluß. Satte Kirsch- und Himbeerfrucht, florale Aromen mit der typischen Kräuterwürze des Südens. Auch er gewinnt jung genossen enorm mit Luftzufuhr, wird immer satter und reichhaltiger. Die Tanninstruktur ist von bester Qualität, zeigt sich samtig-weich und stützt den Wein zusammen mit seiner Frische perfekt. Jetzt schon ein Genuß – hat er auch schönes Entwicklungspotenzial zu bieten. Toller, sicherer Wert zum jetzt genießen oder zum Einkellern.

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:	Domaine la Consonnière
Bewertung(en):	Antonio Galloni 90–92/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Artikelnummer:	0801614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 90–92/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.