



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Burgundische Finesse und südliche Opulenz perfekt vereint

Beschreibung:

Vielleicht ist das Geheimnis dieses Chateauneuf du Pape die Ganztraubenpressung. Drei Stunden lang werden die Trauben gepresst bevor sie über einen Zeitraum von vier Wochen spontan vergoren werden. Vielleicht ist es aber auch die Tatsache, dass die früher reifenden Sorten zuerst vorgoren werden und der Saft der anderen erst nach und nach dem bereits gärenden Wein hinzu gefügt werden. Oder es ist das lange Hefelager im Anschluss, welches den Wein abrundet und in ausgleicht? Ganz sicher ist auf jeden Fall: sie sollten sich aufmachen, das Geheimnis dieses herausragenden Weines zu ergründen!

Degustationsnotiz:

Jaune doré intense aux reflets orangés. Poires vanillées et fleurs d'amandier dans le bouquet complexe aux nuances de miel d'acacia et de jus de pêche, puis en arrière-nez une belle note de nougat. Agréable rondeur dans le palais fruité, avec maintenant également des arômes d'ananas et de gelée de coing, parfaitement équilibré malgré son opulence, il montre de très grandes réserves et une interaction fascinante entre une minéralité légèrement amère et un fruité de miel.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, Bourboulenc, 16.66% Picardan

Artikelnummer: 1488324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.