



2023 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Der gesuchte Weiße von Clos de Papes

Description:

Vielleicht ist das Geheimnis dieses Châteauneuf 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 vergoren 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!

Note de dégustation:

Intensives Goldgelb mit orangem Schimmer. Vanillebirnen und Mandelblüten in der vielschichtigen Nase, auch Akazienhonig und Pfirsichsaft, edle Nougatnote dahinter. Angenehme Fülle im fruchtbetonten Gaumen, nun auch Ananas und Quittengelee, von allem viel, und dennoch perfekt balanciert, enorme Reserven zeigend, faszinierendes Wechselspiel zwischen zartbitterer Mineralik und honigartiger Frucht.

Accompagne idéale:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Conseils de service:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Clos des Papes
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	6 Monate im Stahltank
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Jetzt bis 2038
Cépage(s):	16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan
Référence:	1488323

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan
Apogée:	Jetzt bis 2038
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Monate im Stahltank
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren