



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:

Giallo dorato intenso con riflessi aranciati. Pere vanigliate e fiori di mandorlo nel complesso bouquet con note di miele d'acacia e succo di pesca, seguite da un delizioso sentore di torrone. Piacevolmente rotondo al palato fruttato, ora anche con aromi di ananas e gelatina di mele cotogne, perfettamente equilibrato nonostante la sua opulenza. Nonostante la sua opulenza, mostra una grande riserva e un'affascinante interazione tra mineralità leggermente amara e fruttato mielato.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, Bourboulenc, 16.66% Picardan

Artikelnummer: 1488324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.