



Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

Nur 1'500 Flaschen wurden gefüllt

Beschreibung:

Châteauneuf-Rarität aus 100% Grenache, der aus der Spitzenlage «La Crau» von über 100 jährigen Rebstöcken stammt.

Degustationsnotiz:

Porpora scuro. Delicati sentori di tostatura arricchiscono il seducente bouquet di bacche scure, con note di lavanda ed erbe provenzali. Al palato è ricco e complesso, con una sorprendente concentrazione di ribes nero, more e prugne stufate. Cremoso e succoso, ricco e delizioso. Uva perfettamente matura nel finale quasi interminabile. Proviene dalla parcella La Crau, rinomata per la sua qualità e situata non lontano dalla parcella Vieux Télégraphe. Delicati sentori di tostatura esaltano il seducente bouquet caratterizzato da bacche nere, con note di lavanda ed erbe provenzali. Al palato è ricco e complesso, con una sorprendente concentrazione di ribes nero, more e prugne stufate. Cremoso e succoso, ricco e delizioso. Uva perfettamente matura nel finale quasi interminabile. Proviene dalla parcella La Crau, rinomata per la sua qualità e situata non lontano dalla parcella Vieux Télégraphe.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: Halos de Jupiter

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Grenache

Artikelnummer: 1000020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP
Halos de Jupiter

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 96/100
Varietà d'uva:	Grenache
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.