



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf-Ikone

Descrizione del vino:

Die Familie Avril kreiert aussergewöhnliche Weine der Spitzenklasse mit hoher Lagerfähigkeit, die permanent Top-Ratings erzielen. Geerntet wird aus nur 15 Hektaren.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Clos des Papes
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Parker 94-96/100
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2046
Varietà d'uva:	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.6% Cunoise, 1.6% Vaccarèse, 1.6% Muscardin
Numero di articolo:	1422216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Parker 94-96/100
Varietà d'uva:	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.6% Cunoise, 1.6% Vaccarèse, 1.6% Muscardin
Maturità:	Jetzt bis 2046
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.