



2015 Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

Limitierte Spezialität vom Mastermind

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

(st) Dunkles Purpur, betörender Duft mit viel schwarzer Beerenfrucht, Lavendel, Kräuter der Provence und feinsten Röstaromen. Im Mund reichhaltig, komplex und umwerfend in seiner hochkonzentrierten Frucht reifer schwarzer Johannisbeeren, Brombeeren und eingelegten Pflaumen. Cremig und saftig, reichhaltig und hedonistisch. Perfekte Reife der Trauben bis ins nahezu nicht enden wollende Finale. Kommt aus dem Spitzenparzelle La Crau unweit von Vieux Télégraphe.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Halos de Jupiter
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	1000015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP
Halos de Jupiter

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.