



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Aus der Hand des Starönologen Philippe Cambie

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, bereits im Bouquet köstlich mit Brombeeren, Feigen und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen mit typischer Mundfülle, Konzentration und purer Opulenz der Frucht. Überwiegend schwarze, aber auch rote Beeren, eingelegte Pflaumen, florale und zugleich rauchige Aromen wechseln sich ab. Wird mit etwas Luftzufuhr immer komplexer und zugänglicher. Samtig-weiche und reife Tannine, zurückhaltende Säure.

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 94/100, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0878316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.