



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Nota di degustazione:

Dunkles Purpur-Rubinrot, im Duft mit dunklen Beeren, Rosenblüten, Lavendel und Kräuter der Provence. Die Trauben stammen aus den besten Lagen Châteauneufs, dem Zentrum und dem Norden der AOP, zeigt viel satte dunkle Frucht, Schwarze Kirschen, eingelegte Pflaumen und Blaubeeren. Körperreich, vollmundig, aber auch die Trinkanimation ist gegeben. Samtige und milde Tannine, langer und kaum endender Nachhall. Wird eine großartige Zukunft haben, trinkt sich aber jetzt bereits köstlich mit etwas Luftzufuhr.

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 93/100, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0878315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, Wine Spectator 93/100
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.