



## 2008 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Perfekte Trinkreife

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Clos des Papes
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 95/100, Parker 91/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	1422208

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 95/100, Parker 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Mourvèdre
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.