



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Nota di degustazione:

(st) Leuchtendes Granat-Rubin. Zimtzwetschgen und Himbeerkonfi in der rotbeerigen Nase, auch Preiselbeeren, Wacholder und dezente Haselnusschokolade. Jugendlicher Auftakt mit samtiger Textur und lebhafter Fruchtsäure, spannendes Wechselspiel zwischen verführerischer Grenache-Süsse und gut stützender Johannisbeer-Frische, begleitet von omnipräsenter Rhônewärme und dezentem Gianduja-Toasting, Himbeerpüree und Zwetschgenkompott bis ins zartpelzige Finale.

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:	Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2033
Numero di articolo:	0878317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Maturità: Jetzt bis 2033
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.