2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Châteauneuf mit hohem Genusswert

Descrizione del vino:
Klasse Châteauneuf, der auch Eleganz und Frische mitbringt. Trotz seiner Zugänglichkeit besitzt er auch noch grossartiges Potential zur weiteren Reife.
Nota di degustazione:
Konzentriert-dunkelviolette Farbe, fruchtfokussierte Nase mit Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Gewürzen, Unterholz und Pfeffer. Am Gaumen floral, elegant, mit saftig-reicher Frucht, samtig anmutender Struktur sowie üppigen Brombeer- und Feigenaromen, eingelegten Pflaumen Lakritze und einem Mix verschiedener Gewürze des Südens sowie schwarzen Oliven. Ein sehr feiner Châteauneuf mit samtiger Tanninstruktur, gutem Säuregerüst und mittlerem Körper. Ist vielen Anderen überlegen und besitzt eine sehr gute Persistenz am Gaumen. Und das zu einem sehr fairen Preis.
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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 18.5/20, Parker 89/100
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Numero di articolo:	0763714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Parker 89/100
Varietà d'uva:	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch