



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Tradition, Domaine de Cristia

Die Grenache-Châteauneuf-Entdeckung

Descrizione del vino:

Der grosse Châteauneuf-Favorit unserer Kunden, von biozertifizierten Weinbergen, auf denen 50 Jahre alte Reben stehen. Er ist einer der spannendsten Rotweine Frankreichs, der kraftvoll-feurige Châteauneuf-du-Pape von der südlichen Rhone. Die familiengeführte Domaine de Cristia erklärte Robert Parker zu einem der «kommenden neuen Superstars in Châteauneuf-du-Pape».

Nota di degustazione:

Granatrot, vollfruchtig-würziger Duft reifer Pflaumen, dunklen Kirschen, Süßholz, zerstoßenem Pfeffer und frisch gehackten Kräutern. Ungemein trinkig im Glas, von samtiger Rasse und voller Frucht getragen, man mag stets weitertrinken! Viel satte Frucht reifer Brombeeren, Cassis, wieder Pflaumen, die in ein seidig-samtiges Tanningerüst mit milder Säure eingebettet sind, immer den nächsten Schluck fordernd. Feiner Chateauneuf eines führenden Erzeugers aus einem der besten Jahrgänge hier ever, der jetzt bereits attraktiv und zugänglich ist, aber auch noch großartiges Potenzial fürs Einkellern besitzt. Unbedingt zugreifen und sich ein paar Kisten sichern.

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:	SARL GRANGEON et Fils/Domaine de Cristina
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	0846415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Tradition
Domaine de Cristia

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.