



2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Tradition, Domaine de Cristia

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:

Mittelkräftiges Rot, betörender, fruchtbetont-würziger Duft mit Kirschfrucht, reifen Pflaumen, Pfeffer und einer Spur Lakritze. Trinkt sich sehr attraktiv und fruchtfokussiert-feinwürzig mit samtiger Rasse und verführerischer Frucht reifer Brombeeren, Johannisbeeren erneut eingelegten Pflaumen. Hat echten Stil, weil er bei aller Kraft sehr trinkig und den nächsten Schluck fordernd daherkommt. Die Tannine sind reif und bestens eingebunden; dieser Chateauneuf besitzt trotz seiner tollen Zugänglichkeit noch großartiges Potenzial fürs Einkellern. 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

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

100% Grenache

Numero di articolo:

0846414

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 2024
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Monate in Barrique
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.