



2013 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf-Ikone

Descrizione del vino:

Die Familie Avril kreiert außergewöhnliche Weine der Spitzenklasse mit hohem Reifepotential, die permanent Top-Ratings erzielen. Dieser voluminöse und extraktreiche Châteauneuf begeistert aber nicht nur mit seiner großen Dichte und seinem intensiven Geschmack, sondern zeigt gleichzeitig ungemein viel Harmonie, Eleganz, Frische und Feinheit.

Nota di degustazione:

Kräftiges, dunkles Rubinrot, Tabak, markanter, intensiver ätherisch-würziger Duft mit eingelegten Pflaumen, Amarenakirschen und typischer Veilchenfrucht. Im Mund dann dominant schwarzbeerig, viel Pflaume, Brombeere, Cassis, Veilchen, Lakritze, wilde Kräuter und schwarze Oliven. Fantastischer Fruchtdruck, füllt den gesamten Mund aus, umwerfende Kräuterfülle, aber dabei nicht schwer oder sättigend, sondern für einen Châteauneuf ungemein fein und elegant gebaut. Ganz sicher erneut einer der Jahrgangsbesten mit hervorragenden Anlagen zur weiteren Reife. Unbedingt probieren. Aus nur sagenhaften 13,5 Hektoliter Ertrag je Hektar „abgerungen“.

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:

Clos des Papes

Valutazioni:

Antonio Galloni 93–95/100, Parker 91–93/100

Vinificazione:

12 Monate in Großholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

55% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah

Numero di articolo:

1422213

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93–95/100, Parker 91–93/100
Varietà d'uva:	55% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Großholz
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.