



## 2012 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Phänomenales Rating von Wine Spectator!

### 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:

Im Glas funkelt er rubin- bis granatrot, mit herrlichem Duft eingelegter Pflaumen, Amarenakirschen, typisch auch Veilchen sowie ätherisch-würzige Noten in Form von Lorbeere und Gewürzkuchen. Zur Zeit noch etwas ungestüm und blutjung wie bei jedem wirklich Großen Wein, trinkt sich mit verführerischer, geradezu hedonistischer Frucht schwarzer Kirschen und Brombeeren, Lakritze, würzige und florale Noten, Oliven und rohes Fleisch mit tabakigen Noten. Ungemein komplex, mit superber Konzentration und Länge. Die feine Säure ist perfekt integriert und harmonischer Bestandteil dieses Klasseweins. Das Tannin ist samtig-fein von süßer und reifer Art und trägt den Wein zusätzlich. Strahlt nahezu Vollkommenheit aus und ist einer der großen Weine Frankreichs mit dazu großartigem Riefe- und Lagerpotenzial.

### 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:** Score 20/20, Wine Spectator 97/100, Parker 96/100

**Vinificazione:** 12 Monate in Grossholz

**Viticultura:** Traditionale

**Gradazione alcolica:** 15.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2035

**Varietà d'uva:** 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah

**Numero di articolo:** 1422212

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                                                                               |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 20/20, Wine Spectator 97/100, Parker 96/100                                                                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah                                                                                                                |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2035                                                                                                                                        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Monate in Grossholz                                                                                                                                |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |