



2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Châteauneuf mit charmantem Preis

Descrizione del vino:

Ein grosser Rhone-Wein aus einem Familienbetrieb mit kleiner Rebfläche, dessen Tradition bis 1890 zurückreicht. Sébastien Cuscusa gewinnt diesen Wein aus Trauben von bis zu 100 Jahre (!) alten Rebstöcken und wird überdies vom gefragten Star-Önologen Philippe Cambie beraten.

Nota di degustazione:

Funkelndes Rubinrot, feiner Duft nach Erdbeeren, Kirschen und Kräutern der Provence mit einer Spur Pfeffer. Trinkt sich sehr attraktiv aufgrund der gutstypischen Orientierung auf eine köstliche Frucht mit viel Trinkfluß. Satte Kirsch- und Himbeerfrucht, florale Aromen mit der typischen Kräuterwürze des Südens. Auch er gewinnt jung genossen enorm mit Luftzufuhr, wird immer satter und reichhaltiger. Die Tanninstruktur ist von bester Qualität, zeigt sich samtig-weich und stützt den Wein zusammen mit seiner Frische perfekt. Jetzt schon ein Genuß – hat er auch schönes Entwicklungspotenzial zu bieten. Toller, sicherer Wert zum jetzt genießen oder zum Einkellern.

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:

Domaine la Consonnière

Valutazioni:

Antonio Galloni 90–92/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2027

Varietà d'uva:

85% Grenache, 15% Mourvèdre

Numero di articolo:

0801614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 90–92/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	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.