



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Begehrter Châteauneuf mit 94/100 Parker-Punkten

Descrizione del vino:

Ein großer Rhone-Renner aus einem traditionsreichen Familienbetrieb mit kleiner Rebfläche. Die Reben sind bis zu 100 Jahre alt und als Berater steht mit Philippe Cambie ein gefragter Staröologe zur Verfügung. Der Jahrgang 2015 zählt zu den besten Rhone-Jahrgängen der letzten Dekaden und ist begehrt und gesucht.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubinrot, typisch würziger Duft mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, getrockneten Kräutern und weißem Pfeffer. Feiner, überaus fruchtintensiver, saftiger Stil mit fleischig-samtiger Textur, viel Himbeerfrucht, Kirschen Brombeeren. Trinkfreudiger Chateauneuf, der neben köstlicher Frucht und Kraft auch Frische und Finesse zu bieten hat, somit niemals sättigend wirkt. Reife, samtig fließende Tannine bester Herkunft.

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:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Numero di articolo:	0801615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
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.