



2013 Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Französische Klassik

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 Starönologe zur Verfügung.

Nota di degustazione:

Brillantes Rubinrot, rauchig-würziger Duft mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, getrockneten Blumen und weißem Pfeffer. Typischer, sehr fruchtfokussierter Stil mit einer fleischig-samtigen Textur, viel Himbeerfrucht, Kirschen und Brombeeren. Überaus trinkspaßorientierter Châteauneuf, der neben seiner köstlichen Frucht auch Rasse und Finesse zu bieten hat, somit niemals sättigend wirkt trotz seiner Kraft. Seine reifen Tannine sind von seidig-samtiger Art und bester Güte, überdecken niemals die attraktive Frucht. Spannender Wein mit Gripp, Finesse und Frische, der mit Luft zusätzlich gewinnt und lang am Gaumen endet. Besitzt zudem großartiges Potenzial – ein Top-Wert zu einem überaus attraktiven Preis dazu.

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 91/100, Parker 88/100, Score 18.5/20

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

85% Grenache, 15% Mourvèdre

Numero di articolo:

0801613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Parker 88/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2026
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.