



2011 Châteauneuf-du-Pape AOC

Grands Classiques, Domaine de la Présidente

Der Châteauneuf-Klassiker

Nota di degustazione:

Dunkles, kräftiges Rubin, komplexe, attraktive Nase mit viel Zwetschgenfrucht, Lakritze, reifen Kirschen und Brombeeren. Intensiver, würziger und geschmeidiger Gaumen, zugänglich, feines Wechselspiel aus Gewürznelken, Anis, Süßholz mit etwas Schokolade. Aus diesem Jahrgang besonders fruchtbetont, überaus seidige, geschliffene Tannine, mundfüllend und finessenreich zugleich. Die saftige Frucht und tolle Würze in Einklang mit der subtilen Mineralität bilden ein wahrhaft beeindruckendes Finale.

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

Sottoregione: Valle del Rodano meridionale

Produttore:

Valutazioni: Parker 87-89/100, Score 18/20

Vinificazione: 6 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2020

Varietà d'uva: 70% Grenache, 15% Cinsault, 10% Syrah, 5% Mourvèdre

Numero di articolo: 0653111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Grands Classiques

Domaine de la Présidente

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 87-89/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 15% Cinsault, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.