

DENZ WEINE

Wir leben Wein

Châteauneuf du Pape, AOC, Châteauneuf du Pape

Vincent Avril / Clos des Papes, 2019

Die Päpste wussten, was gut ist. Der Baron Le Roy, Besitzer von Château Fortia, formulierte 1923 die Regeln, nach welchen auch heute noch roter und weisser Châteauneuf-du-Pape gekeltert werden: Insgesamt sind 13 Traubensorten erlaubt. Zum idealen Terroir meinte Le Roy: «Um gutes Traubengut zu produzieren, muss der Boden so steinig und trocken sein, dass darauf neben der Rebe nur Thymian und Lavendel gedeihen können.» Kräftiges, dunkles Rubinrot, duftet nach eingelegten Pflaumen, Amarenakirschen und typisch auch Veilchen, ferner markanter, intensiver ätherisch-würziger Duft mit Tabakanklängen. Im Mund extrem fein gebaut, dominant schwarzbeerig, viel Pflaume, Brombeere, Cassis, Veilchen, Lakritze, wilde Kräuter und schwarze Oliven. Fantastischer Fruchtdruck, der den gesamten Mundraum ausfüllt, umwerfende Kräuterintensität, dabei nie schwer oder sättigend, sondern für einen Châteauneuf ungemein fein und elegant gebaut. Passt gut zu dunklem Fleisch wie Rindsschmorbraten, Wildgerichten, Kalbsbäckchen.



Kategorie:	Rotwein
Inhalt:	75 cl
Artikelnummer:	1131219
Produzent:	Vincent Avril / Clos des Papes
Region:	Frankreich - Côte du Rhône - Côte du Rhône Sud
Jahrgang:	2019
Lagerfähigkeit:	bis 2043
Trinktemperatur:	16° - 18° Grad
Rebsorte:	Grenache Mourvèdre
Alkoholgehalt:	15.5%
Allergenhinweis:	Enthält Sulfite



Denz Weine AG | Zeltweg 6 | 8001 Zürich

T +41 44262 07 08 | info@denzweine.ch | www.denzweine.ch