

Châteauneuf-du-Pape Pégau Réservee

AC Châteauneuf-du-Pape, Laurence Féraud, 2014
750 ml

Art-Nr. 28262714



Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Röstaromen, Provenzalische Kräuter, und viel rote, reife Früchte zeigen sich im Bukett. Ein robuster Châteauneuf-du-Pape, konzentriert und mit vollem Körper. Beeindruckendes, langes Finale.

Herkunft:	Frankreich / Rhône / Châteauneuf-du-Pape
Traubensorte:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Genussreife:	3 bis 20 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Lammgigot aus dem Ofen, Wildspezialitäten, Würzige Gemüsecurries, Pilzragout
Vinifikation:	mit den Stielen vergoren, Spontangärung mit traubeneigener Hefe, Überpumpen des Tresterhuts, Gärung im Betontank
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Ausbaudauer:	24 Monate
Volumen:	14.0 %

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

