

Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes

AC Châteauneuf-du-Pape, Paul Avril, 2015

750 ml

Art-Nr. 28252715



Tiefes Rubinrot. Komplexes Bukett mit viel süsser, reifer Frucht, sowie würzige und erdige Noten. Ein klassischer Châteauneuf-du-Pape, mit beeindruckender Opulenz und enormer Konzentration. Sehr langes, finessenreiche Finale.

Herkunft:	Frankreich / Rhône / Châteauneuf-du-Pape
Traubensorte:	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Genussreife:	3 bis 20 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Würzige Grilladen, Lammgigot aus dem Ofen, Rehrücken aus dem Ofen, Wildspezialitäten
Vinifikation:	teilweise entrappt, Spontangärung mit traubeneigener Hefe, Gärung im Holzfass
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Volumen:	15.0 %
Wine Spectator:	98