

Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS170113

Sie sparen über 27%!

Ein Châteauneuf-du-Pape wie kein anderer! Vincent Avril produziert ungemein komplexe, extrem finessenreiche, terroirgeprägte, traditionelle Châteauneuf-Weine alter Schule ohne jeglichen Barriqueausbau, geprägt durch alte Reben aller 13 in der Appellation zugelassener Rebsorten, die verantwortlich zeichnen für die große Harmonie und Ausgewogenheit seiner Weine. Der trinkfreudige 2013er Jahrgang präsentiert sich traumhaft balanciert, mit einer großartigen Konzentration, Dichte und Kraft (Aus nur sagenhaften 13,5 Hektoliter Ertrag je Hektar!), einer phantastischen Tiefe und einer faszinierend komplexen Aromenvielfalt: Schichten um Schichten von schwarzen Früchten (insbesondere Pflaumen, Brombeeren, Cassis), süßen Kirschen, reifen Zwetschgen, Veilchen, Tabak, Hagebutte, schwarzem Pfeffer, Lakritze, Oliven und eine Wagenladung voll von wilden Kräutern des Südens. Auf der Zunge delikate Verführung pur durch eine betörende, edle Fruchttiefe, unglaublich reichhaltig, komplex, ausladend, animierende Frische, die reifen, saftigen, geschliffenen Tannine sind eingebettet in eine feine Mineralität, sehr lang anhaltend, ein majestätischer Châteauneuf-du-Pape, ein Archetyp seiner Appellation, gleichwohl in seiner edlen Stilistik (aus Samt und Seide gewoben), wie ein Chambertin aus dem Burgund daherkommend! Noblesse oblige! „Finesse, Eleganz und hedonistisches Trinkvergnügen prägen einen Châteauneuf-Klassiker von uraltem Rhôneadel!“ – Michel Bettane Wahrlich: Clos des Papes ist eines der außergewöhnlichsten Weingüter von Châteauneuf-du-Pape. Und eine der zuverlässigsten und höchstgeachteten Quellen für klassischen, langlebigen, eleganten Châteauneuf voller Finesse! Diese singuläre Qualität zählt in ihrer traumhaften Dimensionierung zu den großen Wein-„Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, der seine faszinierende Aura seinem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Vincent Avril verdankt.



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort in seiner schönsten Primärfruchtphase, Höhepunkt wohl 2017 bis etwa 2030.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	10 mg/l
Restzucker	0.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	74 mg/l
Gesamtsäure	10 g/l	Analysedatum	16.04.2015

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333