

## Châteauneuf-du-Pape, rouge (2015)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS170115

### Zeit für Clos des Papes! Uralter Adel aus Châteauneuf-du-Pape, ikonische Weine!

97 Punkte: „floral, elegant, unbelievably complex“ – Robert Parker’s Wine Advocate  
96 Punkte: „superlatively elegant ... generous, but with energy and precision.“ –  
Decanter 95 Punkte: „beautiful purity, and a seamless finish“ – Jeb Dunnock 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 hedonistische 2015er-Jahrgang, vinifiziert nach Prinzipien des biodynamischen  
Anbaus, ist traumhaft balanciert und gekennzeichnet mit einer großartigen  
Konzentration, Dichte und Kraft, einer fantastischen Tiefe und einer faszinierend  
komplexen Aromenvielfalt: Schichten um Schichten von schwarzen und roten  
Früchten (insbesondere saftige Kirschen, Waldhimbeeren und Walderdbeeren,  
Cassis), Hagebutten, reifen Zwetschgen, gerösteten Kakaobohnen, Schlehen,  
Lakritze, schwarzer Pfeffer, Trüffeln und allerfeinste Gewürzen. Das gesamte  
Kaleidoskop zeigt sich ultrafein und hinterlässt im Mund eine wunderschöne salzige  
Spur, so tänzelnd, so überaus delikate. 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 straffe Mineralität, extrem langanhaltend, ein majestätischer  
Châteauneuf-du-Pape, ein Archetyp seiner Appellation, ähnelt gleichwohl in seiner



noblen Stilistik (aus Samt und Seide gewoben) einem geschmeidigen Chambertin. Extrem streng liest der Winzer hier jede einzelne Traube (auf die Stunde genau wurde die optimale Reife abgewartet) von Hand, zu unterschiedlichen Zeitpunkten in den einzelnen Parzellen, um immer den optimalen Reifezustand zu treffen, so dass dieses Weltklassegewächs in dem zu Recht mit Lobeshymnen bedachten Jahrgang 2015 seinerzeit zu einem der fünf besten Weine der glanzvollen Geschichte dieses Traditionsgutes zu zählen ist. Qualitativ ist das ganz nahe am Ideal! Aufgrund seiner fabelhaften Balanciertheit, seiner Ausgewogenheit, Frische, Finesse und Eleganz bei gleichzeitiger enormer Dichte, Reife und Konzentration können wir Ihnen, werte Kunden, diesen sagenhaft großen Stoff, der zu den Legenden der Appellation zählt, zum wiederholten Male nur wärmstens empfehlen: 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.

Seit Freigabe ein komplexes Erlebnis, perfekt wohl ab 2025 bis 2035+.

Allergene

Sulfite

---

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](mailto:info@pinard.de)

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

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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