

## „Cuvée du Papet“, Châteauneuf-du-Pape rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	16 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS190516

### 100 Punkte von Jeb Dunnock: „Pure Perfektion im Glas.“

„Cuvée du Papet“, wohl eine der prestigeträchtigsten Weine des Châteauneuf-du-Pape, ein Wein, der Kultstatus besitzt, Jahr für Jahr zu den allerbesten Weinen gezählt werden darf. Der hedonistische Genuss dieses Weltklasseweines aus teilweise über 105-jährigen Reben (die Selektion der besten Trauben) sprengt die Grenzen des Gewohnten. Schier unfassbare Konzentration und Kraft vermählen sich mit Präzision. Das ist höchste handwerkliche und traditionelle Winzerkunst! Die Cuvée aus überwiegend Grenache und einem Hauch Syrah und Mourvèdre stammt von den Terroirs Montalivet, La Crau, Bois Dauphin und Pied de Baud, jeweils von den ältesten Reben. Und 2016 ist der Familie Sabon wieder ein Monument gelungen, Jahrgang und Geschick des Winzers haben sich zu einer perfekten Kombination verbunden. Jeb Dunnock vergibt diesem Meisterwerk die Höchstwertung von 100 Punkten und schreibt begeistert: Eine weitere Bestleistung, der 2016 Châteauneuf- du-Pape La Cuvée du Papet von Thierry Sabon ist pure Perfektion im Glas. Stärker als die klassische Cuvée mit mörderisch schwarzen Himbeeren, zermahlene Steine, Garrigue, salziger Mineralität und Jod, ist sie tief, vollmundig, konzentriert und sexy und hat dennoch Tannin. Es ist einer dieser „eiserne Faust in einem Samthandschuh“-Weine, der jedes Mal, wenn ich zum Glas zurückkehrte, immer tiefer und reichhaltiger wurde. Traditioneller Châteauneuf-du-Pape der alten Schule kann nicht besser sein und die Leser sollten betteln, leihen oder stehlen, um sich eine Flasche zu besorgen. Verstecken Sie Flaschen für 4-5 Jahre (oder mehr), zählen Sie sich glücklich und genießen Sie die Flaschen in den folgenden 2-3 Jahrzehnten.“ Und abschließend: „Der Châteauneuf-du-Pape La Cuvée du Papet von 2016 ist ohne Zweifel der beste Wein, den ich je aus diesem Weingut probiert habe, und ist ein legendärer Wein.“



Trinkempfehlung: Ein großer Châteauneuf. Zu genießen ab sofort mit etwas Belüftung, allerdings garantieren wir allerhöchs

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

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)

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