

## Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS170120

### Ein päpstliches Trink-Edikt, das Jahrzehnte gilt!

96–98 Punkte – Parker 98 Punkte – Decanter Die Appellation hat einen Namen wie Donnerhall. Und Winzer Vincent Avril ist eine der Legenden im Châteauneuf-du-Pape. Denn mit ruhiger Hand führt er den Weg seines Vaters fort, der auf zwei Prinzipien beruhte: Eine fast schon skrupulöse Fokussierung auf die beste Qualität. Alles, was nicht in seinen roten „grand vin“ passt, verkauft er an andere Händler, zudem wird ausgedünnt, dass es fast schmerzt. Die Komplexität seines „Clos de Papes“ wiederum verdankt sich den vielfältigen Bodenformationen, auf denen die Trauben für diese Legende Südfrankreichs wachsen. Kalk, Lehm oder auch Sand ergibt hier eine gerundete Assemblage, die um das Filetstück Avrils gruppiert wird. Die alten Reben von Crau, einer Hochebene, sind ein Schatz, den die schonende Kellerarbeit Jahr für Jahr hebt. Großes Holz und der weitgehende Verzicht auf Schönungen bringen 2020 erneut einen Wein hervor, der einerseits große Klassik liefert, aber kein verrätselt-verkopfter Wein für Kenner ist. Sondern ein Vergnügen an Rotwein, das sich jedem Genießer-Gaumen erschließt. Das lässt sich quasi „ex cathedra“ zu diesem päpstlichen Wein sagen! „Karmenrot“ stand früher auf Farbstiften und mit diesem schönen Farbton kommt der Franzose ins Glas. Die Nase schwingt zwischen tiefer Frucht und Würzetönen wie schwarzer Olive und grünem Pfeffer in Lake. Ein animierender Mix von dunklen Beeren (reifes Cassis und satte Heidelbeer-Noten ) trifft auf Eisenfeilspäne, Röstbrot und etwas grüne Walnuss. Das Mundgefühl ist rund und zugänglich, vor allem die 15 Vol.-% sind



offensichtlich von einem südfranzösischen Zauberspruch gebannt worden. Überaus saftig und nachdrücklich lässt sich der 2020er an; die Bandbreite der Beeren geht vom tiefdunklen Schmelz bis zu säuerlichen Akzenten – im Nachhall meint man kurzfristig sogar Pink Grapefruit zu schmecken. Diese Bandbreite und Zugänglichkeit des aktuellen (!) Jahrgangs machen einen hochwertigen „selfdrinker“ aus Monsieur Avrils Wein. Dass ikonische Weine bereits in dieser Jugend zugänglich sind, ist selten, unterstreicht aber die Ausnahmestellung dieses Châteauneuf-du-Pape. Wer ihn zu klassischer Frankreich-Küche auftragen will, wäre mit einem „Lievre Royal“ auf einer guten Spur, aber auch langsam geschmortes Rind im Tafelspitz-Stil geht sich bestens aus. Denn wer wollte schon päpstlicher als der Papst sein?

Trinkempfehlung: Ab sofort bis mindestens 2042.

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)

<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: DEUTDE33HAN33

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

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