

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

Von der großen Regenmenge im Frühjahr im Jahr 2020 konnten die tiefwurzelnden Rebstöcke der Domaine im wieder sehr trockenen Sommer noch zehren. Die akribische Weinbergsarbeit von Jacqueline André macht sich einmal mehr bezahlt. Die im Durchschnitt 65 Jahre alten Rebstöcke von mehr als zehn verschiedenen Sorten lieferten gesundes und reifes Lesegut ab. Die aromatische Nase wird geprägt durch Sauerkirschen, Rote Johannisbeeren, Rosen und Veilchen. Also im Vergleich zum Vorgängerjahrgang weniger dunkle Aromen, sondern mehr rotfruchtige Anteile. Am Gaumen beeindruckt die Feinheit und Komplexität der verschiedenen Aromen und Bestandteile. Seidig-frische Tannine und eine fantastische Länge runden das Ganze ab. Ein Wein mit großem Potenzial.

Erzeuger:	Domaine Pierre André
Anbaugebiet:	Châteauneuf-du-Pape
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Geschmortes Lamm mit schwarzen Oliven, reifer Hartkäse
Artikel-Nr.	15920.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	1,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	74
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Holzfass

