

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

Der Weinjahrgang 2021 war ähnlich wie der vorherige nicht so trocken, wie die Jahre zuvor. Es galt die Fröste im Frühjahr zu überstehen, dann folgte für das Team rund um Jacqueline André ein günstiger Wachstumszyklus im Sommer und Herbst. Das Ergebnis ist wieder einmal ein großer Rhônewein und wir sind froh, dass die bekannten Weinkritiker dieses Kleinod noch nicht entdeckt haben. In der Nase komplexe Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen, Kräutern und einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig und kraftvoll mit reifen Tanninen und einer lebendigen Säure. Geschmacklich dominieren Noten von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Zimt und einem Hauch von Leder. Der Abgang ist langanhaltend und würzig. Ein eleganter und ausgewogener Rotwein, der jetzt schon genossen werden kann, aber sein ganzes Potenzial erst nach einer Reife von mindestens fünf Jahren offenbaren wird.

Erzeuger:	Domaine Pierre André
Anbaugebiet:	Châteauneuf-du-Pape
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortes Lamm mit schwarzen Oliven, reifer Hartkäse
Artikel-Nr.	15920.21
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	61
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Holzfass

