

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

Der Jahrgang 2022 war wieder einmal sehr heiß und trocken an der Rhône. Unglaublich wie es die Familie André immer wieder hinbekommt so großartige Weine unter solchen Bedingungen zu erzeugen. Chapeau! Hochfeine, vielschichtige Nase von dunklen Beerenfrüchten, Gewürzen, Kräutern und einem Hauch von Eukalyptus. Im Mund fein austarierte, seidige und gleichermaßen komplexe Tannine. Im Mund mit viel Zug, herrliche Aromen von Sauerkirschen, Zwetschgen und etwas dunkler Schokolade. Insgesamt noch leicht verschlossen, aber das Potenzial ist deutlich erkennbar.

Erzeuger:	Domaine Pierre André
Anbaugebiet:	Châteauneuf-du-Pape
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2022
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.	15920.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	75
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Holzfass

