Weinpass

riegel bioweine

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC



Der Jahrgang 2023 zeigte erneut, wie wertvoll alte Rebstöcke im heißen Klima der südlichen Rhône sind. Dank ihrer tiefreichenden Wurzeln konnten sie selbst die ausgeprägte Hitzewelle im August problemlos überstehen und die Trauben kontinuierlich mit Wasser versorgen. Das Ergebnis ist ein bemerkenswert ausgewogener Châteauneuf-du-Pape mit beeindruckender Frische und Tiefe. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel von reifen dunklen Beeren, Kirschen und Zwetschgen, begleitet von feinen Gewürznoten, mediterranen Kräutern und einem dezenten Hauch Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und zugleich elegant, mit seidigen, perfekt eingebundenen Tanninen und einer bemerkenswerten Balance. Aromen von Sauerkirschen, dunklen Pflaumen und etwas Bitterschokolade verleihen ihm Komplexität und Länge. Bereits jetzt zeigt er sich vergleichsweise zugänglich, besitzt jedoch zugleich das Potenzial für eine hervorragende Entwicklung in den kommenden Jahren.

Erzeuger:	Domaine Pierre André
Anbaugebiet:	Châteauneuf-du-Pape
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2023
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.	15920.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	18
Gesamtsäure (g/l)	3,2
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	66
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Holzfass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.