Weinpass

Châteauneuf-du-Pape Blanc AOP GALETS D'OR 2023

Auch 2023 zeigte erneut, wie wichtig es ist, im heißen Rhône-Klima alte Rebstöcke in seinen Weinbergen stehen zu haben. Deren weit in die Tiefe reichende Wurzeln sorgten auch während der extremen Hitzewelle in der zweiten Augusthälfte für ausreichend Wasserversorgung. Eine Robustheit und Resilienz, die Junganlagen, die doch sehr mit der Hitze zu kämpfen hatten, noch abgeht. Bei diesem weißen Châteauneuf-du-Pape fließen Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc und Piquepoul in die Cuvée ein. Kein Rebstock ist jünger als 50 Jahre. Der Cuvée-Name GALETS D'OR ist eine Hommage an die großen, markanten Kieselsteine, die das Terroir von Châteauneuf-du-Pape prägen. Eine betörende Nase: heller Tabak, Wiesenkräuter, Lindenblüten und ganz viel weißer Nougat. So offen die Nase schon ist, so verschlossen ist der weiße Châteauneuf-du-Pape noch am Gaumen, wenn auch von einer erstaunlichen Frische und Säurestruktur. Der für die Appellation mit 13 % eher moderate Alkoholgehalt ist perfekt integriert. Im Moment noch von einer alles andere dominierenden Mineralik geprägt. Sehr viel Potenzial.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Châteauneuf-du-Pape
Rebsorte:	Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc
Jahrgang:	2023
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Leipziger Allerlei, Seeteufel vom Grill, gratinierter Hummer
Artikel-Nr.	15947.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	105
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1
Weinstil	Barrique

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

Weinpass

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