

## Châteauneuf-du-Pape AOP

Dieser Châteauneuf-du-Pape beweist eindrucksvoll, dass Größe in dieser Region nicht aus schierer Konzentration, sondern aus der Qualität seiner Tannine entsteht. Der äußerst anspruchsvolle Jahrgang 2024 verlangte kompromisslose Arbeit im Weinberg, strenge Selektion und viel Geduld. Die historisch niedrigen Grenache-Erträge, verursacht durch starken Mehltaudruck und konsequente Auslese, führten jedoch bei den erfolgreichsten Winzern zu Weinen von bemerkenswerter Finesse und Ausdruckskraft. Aus sehr alten Reben, teils 60 bis 80 Jahre alt, entsteht eine Cuvée von seidiger Textur, geschmeidigem Mundgefühl und beeindruckender Intensität. Reif, saftig und perfekt ausbalanciert, zeigt sie eine elegante Aromatik von roten Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von Rosenblüten, floralen Kräutern und feinen Gewürznoten. Die fein verwobenen, Grenache-geprägten Tannine tragen die frische Frucht mühelos über den Gaumen bis in ein langes, salzig-mineralisches Finale mit subtiler Würze, teils geprägt von der Ganztraubenvergärung. Charmant, präzise und außergewöhnlich stilvoll vereint er Trinkfreude, Finesse und großes Reifepotenzial.

|              |                                          |
|--------------|------------------------------------------|
| Erzeuger:    | Maison Tardieu-Laurent                   |
| Anbaugebiet: | Châteauneuf-du-Pape                      |
| Rebsorte:    | Grenache Noir, Syrah, Mourvedre          |
| Jahrgang:    | 2024                                     |
| Temperatur:  | 16-18°C                                  |
| Lagerzeit:   | jetzt + viele Jahre                      |
| Weinart:     | Rotwein                                  |
| Land:        | Frankreich                               |
| Qualität:    | Qualitätswein                            |
| Geschmack:   | trocken                                  |
| Vegan:       | ja                                       |
| Passt zu:    | Rehrücken mit Majorankruste, reifem Käse |
| Artikel-Nr.  | 15948.24                                 |
| Volumen      | 0,75l                                    |

### Weinanalyse

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| kontrolliert durch             | FR-BIO-01 |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 0         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 0         |
| Restzucker (g/l)               | 0         |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 0         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 0         |
| Weinstil                       | Barrique  |

