



Châteauneuf du Pape, AOC, Châteauneuf du Pape 2021

Clos des Papes

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	1131421
Grösse:	300cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Châteauneuf du Pape, Côte du Rhône
Rebsorte:	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Lagerfähigkeit:	bis 2045
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Bereits 1902 liess Paul Avril, der Grossvater des jetzigen Besitzers Vincent Avril, den Namen der Domaine schützen: Clos des Papes – der Weinberg der Päpste. Die alten, knorrigen Rebstöcke, traditionell nach dem Gobelet-Schnitt, werden biologisch bewirtschaftet und die Trauben der 18 Parzellen separat und erst bei perfekter Reife, gelesen. Die Erträge der alten Rebstöcke sind winzig, der Saft dafür umso konzentrierter und kraftvoller. Im Keller wird gleichermassen schonend gearbeitet: keine Pigeage, keine neuen Barriques, keine Filtration. Kaum ein anderes Gut in Châteauneuf du Pape bringt Jahr für Jahr dermassen charaktervolle, traditionelle und finessenreiche Weine hervor.

Der Wein

18 verschiedene Parzellen sind mit alten Rebstöcken bepflanzt und werden ökologisch bewirtschaftet. Der Ausbau erfolgt für ca. 12 Monate im grossen Holzfass. Passt gut zu dunklem Fleisch wie Rindsschmorbraten, Wildgerichten, Kalbsbäckchen.

Der Charakter

Duftet nach schwarzen Kirschen, Gewürzen und mediterranen Kräutern. Im Gaumen finessenreich und elegant mit seidigen Tanninen. Der Jahrgang zeichnet sich durch seine grosse Frische, seine Tiefe und die schöne Länge aus. Ideal für eine lange Lagerung (oder zwei Stunden vor Genuss die Flasche öffnen).

