



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Châteauneuf du Pape AOC "Domaine du Vieux Lazaret"



<b>Name:</b>	Châteauneuf du Pape AOC "Domaine du Vieux Lazaret"
<b>Artikel Nr.:</b>	5097
<b>Hersteller:</b>	Famille Quiot
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Châteauneuf du Pape
<b>Rebsorte:</b>	Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah
<b>Farbe / Art:</b>	rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	15,0%
<b>Beschreibung:</b>	Der Wein präsentiert sich in purpurner Farbe im Glas. Das Bouquet ist aromatisch mit Noten von reifen dunklen Beeren und Gewürzen. Am Gaumen werden die komplexen Aromen von einer feinen Geschmeidigkeit ergänzt, die in einem langanhaltenden, finessereichen Nachhall endet.
<b>Herstellung:</b>	Nach der sorgfältigen Ernte der Trauben werden diese nahezu komplett von den Strängen getrennt und auf Betontanks gefüllt. In den Tanks wird der Most einer ersten Gärung unter kontrollierten Temperaturen unterzogen. Der Wein verbleibt für 2-3 Wochen auf den Tanks und wird während dieser Zeit zwei Mal täglich umgewälzt, um ein Maximum an Aromen aus den Schalen zu gewinnen. Eine zweite, malolaktische Gärung erfolgt über 4-6 Tage bei 25°C bevor der Wein weitere 18 Monate in Lagertanks aus Edelstahl reift. Im Anschluss wird der Wein auf Flaschen gefüllt und für die Vermarktung freigegeben.
<b>Herstellerinformation:</b>	Die Familie Quiot verfügt über einen Besitz von rund 90 ha, der schon seit der Römerzeit kultiviert wird. Die Domäne liegt am Fuße des Berges Sainte-Victoire über der Gemeinde Puylobier, nur 15 km von Aix-en-Provence entfernt. Sie wurde 1890 von Aurelien Houchart, einem Freund des berühmten Malers Cézanne und gleichzeitig Urgroßvater von Geneviève Quiot, der heutigen Besitzerin, erworben. Aus Verantwortung für die Umwelt erhält die Familie Quiot die zahlreichen Wäldchen auf dem Besitz, in denen Pinien-, Mandel- und Olivenbäume, Ginster und verschiedenartige Aromapflanzen wie Thymian und Rosmarin wachsen. Insgesamt werden pro Jahr rund 40.000 Kisten Wein produziert, was durchschnittlich einem Ertrag von 50 hl/ha entspricht.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ein hervorragender Begleiter von Rindfleisch, Wildgerichten oder würzigen Käseplatten. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 15,0%
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 7-10 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	92 Punkte James Suckling für Jahrgang 2016.