MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Châteauneuf du Pape "Cellier des Princes" Réserve

Name:	Châteauneuf du Pape "Cellier des Princes" Réserve
Artikel Nr.:	5040
Hersteller:	Cellier des Princes
Herkunft:	Frankreich
Region:	Châteauneuf du Pape
Rebsorte:	90% Grenache, 5% Mourvedre, 5% Syrah
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,00%
Beschreibung:	Dunkelrote Farbe. Intensiv, komplex und harmonisch mit Andeutungen von roten und schwarzen Früchten sowie typischen, gut eingebundenen Würznoten. Einzigartig durch seine präsente und wohlbalancierte Fruchtigkeit. Samtig weich mit lang anhaltendem Abgang.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf lehmhaltigen Böden, die durch Kiesel abgedeckt wurden. Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen sanft getrennt und 20 Tage lang bei kontrollierten Temperaturen von 28-30°C fermentiert. Es folgt eine Reifeperiode von 10-12 Monaten in Edelstahltanks, bevor der Wein auf Flaschen abgefüllt wird, in denen er mehrere Monate gelagert wird, bevor er zum Verkauf freigegeben wird und auf den Flaschen seine Finesse entwickelt.
Hersteller-information:	Cellier des Princes wurde 1925 gegründet und ist bis heute die einzige Kooperative im Anbaugebiet Châteauneuf du Pape. Dieser Erfolg basiert auf einer konsequenten Ausrichtung auf Qualität. Die Kooperative umfasst derzeit rund 190 Winzer mit einer Gesamtrebfläche von 580 ha. Die Jahresproduktion umfasst verschiedene Weine der Appellationen Châteauneuf du Pape, Cotes du Rhône Villages, Cotes du Rhône und Ventoux.
Servier-empfehlung:	Wunderbarer Begleiter von rotem Fleisch mit dunklen Soßen, Wild oder gereiftem Käse. Empfohlene Serviertemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,00% Restzucker: 2,3 g/l Säuregehalt: 2,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Concours Mondial des Féminalise Paris für Jahrgang 2020.

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.