

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: | 15,0% |
| 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 Edelstahl tanks, 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 Gesamtfläche 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: 15,0% Restzucker: 2,3 g/l Säuregehalt: 2,9 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 8-10 Jahre |
| Auszeichnungen: | Goldmedaille Concours Mondial des Féminis de Paris für Jahrgang 2020. |