



Châteauneuf-du-Pape 2022

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Im Glas von intensiv purpurroter Farbe. In der Nase kräftige Noten von kandierten Früchten und Holz. Am Gaumen eine tolle Fruchtfülle. Die Tannine sind seidig weich und der Abgang bleibt dank seiner Würze in Erinnerung.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Domaine de l'Arnèsque |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Rhône |
| Subregion | Châteauneuf-du-Pape |
| Klassifizierung | AOP |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 15° - 17° |
| Lagerfähigkeit | bis 2032 |
| Traubensorten | Grenache, Syrah, Mourvèdre |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 322122 |
| Passt zu | edlen Fleischstücken, Grilladen, Pilzen, Rind, Wild |



Vinifikation

Sortierte Handlese, selektive Entrappung. Traditionelle Vinifikation von 25-30 Tagen mit mehreren Umwälzungen, um die Extraktion der Farb- und Gerbstoffe aus den Beerenschalen zu forcieren. Danach reift der Wein während 12 Monaten im grossen Demi-Muid (600 Liter Eichenfass).

Terroir

Die Trauben wachsen auf Rollkiesel, die die Wärme hervorragend speichern und langsam an die Reben abgeben. Die Böden sind sandig und lehmig.

Geschichte

Die über 50-jährigen, knorrigen Rebstöcke der Domaine de l'Arnèsque zwingen sich durch die von Geröll verschütteten Galettes-Felder und trotzen der flirrenden Hitze und dem stürmischen Mistral. Daraus entstehen Weine mit Charakter und Leidenschaft.

