Châteauneuf-du-Pape 'Hommage à Jacques Perrin' 2018

Die Nase ist vielschichtig und duftig mit Noten von schwarzer und roter Kirsche, Pfirsich, Hagebutte, Mango und Zwetschge. Am Gaumen zeigt sich dieser edle Wein mit viel Gripp und einer salzig mineralischen Frische. Lakritze und satte feine Tannine ergänzen das unglaublich tolle Erlebnis. Dieser Wein braucht etwa 15 bis 20 Jahre, um sich um absoluten Hochgenuss zu entwicklen. Ganz grosses Kino!

Produzent	Famille Perrin
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Subregion	Châteauneuf-du-Pape
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2043
Traubensorten	Mourvèdre, Grenache, Counoise, Syrah
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	266068
Passt zu	Wild, Schmorgerichten, Kalbfleisch, Lamm, edlen Fleischstücken, Rind, Grilladen
Bewertungen	Robert Parker 99/100 Jeb Dunnuck 97/100 Decanter 97/100

Vinifikation

Ausbau während 12 Monaten in grossen Eichenholzfässern.

Terroir

Das Terroir, auf dem die Reben für Hommage à Jacques Perrin gedeihen, ist einzigartig. Rollkiesel und ton-/kalkhaltig schlammige Böden prägen den Weinberg an der nördlichen Grenze der Appellation Châteauneuf-du-Pape im Rhône-Tal.

Geschichte

Diese Spitzen-Cuvée stammt von den ältesten und wurzelechten Reben des Weinguts. Elegante Feinheit und Mineralität pur mit schier unendlich intensiver Aromatik. Einer der grössten Weine der Welt.