



Châteauneuf-du-Pape 2024

Im Glas von intensiv purpurroter Farbe. In der Nase kräfte 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	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	15° - 17°
Lagerfähigkeit	bis 2034
Traubensorten	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323224
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 Rollkieseln, 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 zwängen sich durch die von Geröll verschütteten Galettes-Felder und trotzen der flirrenden Hitze und dem stürmischen Mistral. Daraus entstehen Weine mit Charakter und Leidenschaft.

