Bosquet des Papes

Châteauneuf du Pape AOC

Par Qaviste

Détails de l'offre



BOSQUET DES PAPES

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Land

Frankreich

Region

Südliches Rhonetal

Anbaumethode

Traditionell

Inhalt

75cl

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Bosquet des Papes

Châteauneuf du Pape AOC

Par Qaviste

Détails de l'offre



7 DE PIGNAN 2020

Die Trauben für den Wein stammen aus 7 Lagen in Pignan, ein weltweit bekannter Ort, denn dort gedeiht auch der berühmte, gleichnamige Wein von Château Rayas. Das grossartige, von Sandböden geprägte Terroir kommt in der Grenache herrlich zum Ausdruck. Der Wein ist kräftig, konzentriert und rein. Hat er etwas geatmet, entfalten sich Eindrücke von dunklen Früchten, süssen Gewürzen und blumigen Nuancen. Der Gaumen beeindruckt mit einer aussergewöhnlichen Fülle, ergänzt von einer einzigartigen Frische. Abgerundet wird dieser gelungene 2020er von einem saftigen und überaus lang anhaltenden Abgang.

Bodenbeschaffenheit

Sandig

Im Nordosten von Pignan

Alter der Reben

Über 70-jährige Rebstöcke

Rebsorte

Grenache Noir

Weinbereitung

4 Tage Kaltstandzeit vor der Gärung

35 Tage Mazeration

Ausbau

15 Monate Ausbau im Holzfass

Trinkreife

2023 – 2036

Service

16°C

1 Stunde vor dem Genuss karaffieren

Passt zu

Lammkoteletts in Thymiankruste, Tajine mit Rindfleisch und Gewürzen, Curry mit Schwertfisch, Rindskotelett

Alkoholgehalt

15% vol

Prodution

6'000 Flaschen

Bosquet des Papes

Châteauneuf du Pape AOC

Par Qaviste

Détails de l'offre



LA FOLIE 2019

Ein komplexes und rassiges Bukett offenbart sogleich Noten von starken und süssen Gewürzen, die mit Akzenten von dunklen Früchten zusammenspielen. Weiter geht es mit leckeren und raffinierten Holznoten, die bereits schön eingebunden sind. Der Gaumen zeigt sich im Auftakt sehr lebendig und entfaltet dann einen kräftigen und saftigen Körper. Die Reinheit der Frucht ist beeindruckend, getragen von knackigen und feinen Gerbstoffen, die im Abgang kitzeln. Ein Wein, der noch 5 Jahre reifen sollte und ein Lagerpotenzial von mindestens 15 bis 20 Jahren aufweist.

Bodenbeschaffenheit

“Galets roulés” (typische runde Steine)

Alter der Reben

90- bis 100-jährige Rebstöcke

Rebsorten

80% Grenache Noir, 20% Mourvèdre

Weinbereitung

15% Ganztrauben

4 Tage Kaltstandzeit vor der Gärung

35 Tage Mazeration

Ausbau

18 Monate im grossen Holzfass

100% Neuholz

Trinkreife

2025 – 2040

Service

16°C

2 Stunden vor dem Genuss karaffieren

Passt zu

Fasanenkeule, Pfifferlingen und kandierten Datteln

Alkoholgehalt

15% vol

Produktion

3'500 Flaschen