Xavier Vignon

Selektion Châteauneuf-du-Pape

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



TRADITION BLANC 2024

Kommentar von Yohan Castaing für Parker

"Der Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024 entfaltet Akzente von Gewürzen, weissen Früchten und Birne, gefolgt von einem mittelkräftigen bis üppigen, saftigen und runden Gaumen, der durch edle, gut eingebundene Bitternoten und ein langes, eindringliches Finale unterstrichen wird."

Produzent

Xavier Vignon

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Weiss

Rebsorten

35% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc und 10% Picpoul Blanc

Terroir

Auswahl aus mehreren Lagen in den frischesten Terroirs der Appellation

Weinbereitung

Roussanne: 4 Monate im Eichenfass Clairette und Grenache: Gärung bei niedrigen Temperaturen, um ihre Mineralität zu erhalten. Picpoul und Bourboulenc: im Wine Globe.

Ausbau

Ausbau mehrheitlich im Betontank und im Edelstahltank (90%)

Der Rest im Fass

Trinkreife

Jetzt bis 2038

Passt zu

Lammkarree mit Thymian, mariniertem Schweinerippchen

Servicetemperatur

17-18°C

Alkoholgehalt

15% vol

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Xavier Vignon

Selektion Châteauneuf-du-Pape

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



TRADITION ROUGE 2023

Kommentar von Yohan Castaing für Parker

"Reif und mit Holznoten versehen, entfaltet der Châteauneuf-du-Pape 2023 von Vignon Anklänge von Gewürzen, Enzian und Schokolade. Relativ körperreich bis üppig, dicht und konzentriert, bietet der Weine eine schöne, vielschichtige Komplexität sowie eine dichte Struktur mit einem Kern von schöner Tiefe, die in einem frischen Abgang ausklingt."

Produzent

Xavier Vignon

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Rebsorten

65% Grenache Noir, 25% Mourvèdre und 10% Syrah

Terroir

Auswahl von 40 Lagen, die hauptsächlich in den nördlichen Terroirs der Appellation liegen: 4% Kalksteinböden, 30% "galets roulés" (kleine runde Kieselsteine), 30% roter Sandstein

Weinbereitung

Jede Rebsorte wird separat gekeltert.

50% im Stahltanks

25% im Betontank

25% im Holzbottich

Ausbau

Ausbau in mehreren Behältern: 20% im Holzfass, 50% im Edelstahltank, 20% im Betontank, 10% im Doppelbarrique

Trinkreife

Jetzt bis 2040

Passt zu

Lammkarree mit Thymian, mariniertem Schweinerippchen

Servicetemperatur

17 - 18°C

Alkoholgehalt

15% vol

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Xavier Vignon

Selektion Châteauneuf-du-Pape

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



ANONYME 2022

Kommentar von Yohan Castaing für Parker

"Anonyme 2022 entfaltet ein elegantes und tiefgründiges Bouquet von schwarzen Kirschen, wilden Brombeeren, Cassisbeeren, Gewürzen und würzigen Nuancen, die an mediterrane Strauchlandschaft erinnern. Relativ körperreich bis füllig, grosszügig und saftig, präsentiert sich der Gaumen umhüllend und charmant, getragen von strukturierten, aber eleganten Tanninen, die in ein langes, lebhaftes und leichtfüssiges Finale übergehen."

Produzent

Xavier Vignon

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Terroir

Auswahl von Lagen aus 4 verschiedenen Terroirs der Appellation: "galets roulés" (typische runde Kieselsteine), roter Sandstein, kompakter Sand und strahlend kalkhaltige Böden.

Rebsorten

65% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Muscardin, Picpoul Noir, Vaccarèse, Roussanne, Counoise

Weinbereitung

Manuelle Weinlese Die Trauben werden ganz gekeltert, mit teilweisem Anquetschen je nach Rebsorte und Reifegrad.

Ausbau

Ausbau 18 Monate in verschiedenen Behältern: 1/3 im Betontank, 1/3 im Holzbottich und 1/3 im Doppelbarrique

Trinkreife

Jetzt bis 2045

Passt zu

Ente in Olivensauce, Steinpilzravioli, Pastinakenschaumcreme und Speckkrokant

Servicetemperatur

17–18°C

Alkoholgehalt

15% vol

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton