



Art.-Nr.: 17307

PIERRE AMADIEU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "LA PAILLOUSE"

REBSORTEN	Syrah, Grenache Noir
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Rhône
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,0 g/l
SÄUREGEHALT	3,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3384336021807
AUSBAU	80% Grenache Noir, 20% Syrah

BODEN

Warmes und mediterranes Klima der südl. Rhône. Sehr steinige Böden.

BESCHREIBUNG

Brillantes Granatrot. Intensive, kräuterige Noten der Provence. Aromen nach Wild, Garrigue, Kräuter und roten Früchten. Konzentriert am Gaumen, feste Tanninstruktur, körperreich und komplex. Langes Finale nach Kompott roter Früchte und Kräutern. Insgesamt ein kräftiger, komplexer und gut strukturierter Rotwein. Handlese im Oktober, danach traditionelle Vinifikation und 14-monatige Reifung im Eichenfass. Lagerfähig bis zu 12 Jahren nach der Lese. Optimaler Begleiter zu Geflügel und weißem und rotem Fleisch. 2015er: 91/100 Wine Spectator Punkten 2015er: 89-92/100 Parker Punkte 2014er: Wine Spectator 89 Pkt.