



Châteauneuf-du Pape rouge 2011

Domaine Duclaux



| | | |
|-------------------|--|-----------|
| Artikel Nr. | 03045 | |
| Land | Frankreich | |
| Herkunft | Rhôneal - Châteauneuf-du-Pape AOC über 100 Jahre alte wurzelechte Reben | Teilweise |
| Rebsorte | Grenache (0 %), Mourvèdre (0 %) | |
| Qualitätsbezeich. | Qualitätswein | |
| Geschmack | trocken | |
| Trinktemperatur | 16 - 18°C | |
| Ausbau | In Betonfässern für 3 bis 4 Wochen vinifiziert. Anschließend für 24 Monate zum Teil in Eichenfässern ausgebaut | |
| Füllmenge | 0,75 l | |
| Beschreibung | Dunkel und leuchtend in der Farbe. Das Bouquet ist reif und kraftvoll. Zunächst mit viel Frucht, dann auch Noten von Gewürzen und Süßholz. Am Gaumen ist der Wein rund, intensiv und ausgewogen mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Garrigue. | |
| Empfehlung | Kurz gebratenem oder gegrilltem Rind, Wild und klassische Schmorgerichte | |
| Über den Winzer | Die Familie Duclaux ist eine der ältesten in Châteauneuf du Pape. Über die Jahrhunderte hat sie die Domaine aufgebaut und weiterentwickelt und war eine der Gründungsmitglieder der AOC im Jahr 1904. 2001 vererbte die letzte der Duclaux das Weingut an ihre Patenkinder Florence und Jean-Baptiste Quiot. | |