



## Châteauneuf-du Pape rouge 2017

Domaine Duclaux



Artikel Nr.	03045	
Land	Frankreich	
Herkunft	Rhôneal - Châteauneuf-du-Pape AOC über 100 Jahre alte wurzelechte Reben	Teilweise
Rebsorte	( %)	
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein AOC-Châteauneuf-du Pape	
Geschmack	trocken	
Trinktemperatur	16 - 18°C	
Ausbau	In Betonfässern für 3 bis 4 Wochen vinifiziert. Anschließend für 24 Monate zum Teil in Eichenfässern ausgebaut	
Boden	Hauptsächlich Sand und Galets. Böden aus Schwemmland, Sand und Kies amFuße des Weinbergs und Ton-Kalkböden an den Hängen.	
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.	