



Châteauneuf-du-Pape Les Safres

Clos du Caillou
Frankreich, Rhonetal

Vinifikation

Handlese, Vergärung in Edelstahl- und Betontanks, Lagerung für 17 Monate in grossen Holzfässern

Charakter

Strahlendes Rot; in der Nase dicht und verwoben, nach Belüftung Aromen von reifen Waldbeeren, schwarze Kirschen und Pflaumen, Blumennoten (Rosen, Veilchen) Tabak, Sandelholz und Orangeat, zeigt eine sehr schöne Komplexität und einen ebenso edle Ausprägung mit nahezu perfekter Balance; auf dem Gaumen, elegant und vielschichtig mit tiefen rotfruchtigen Aromen. Die alten Reben für den Châteauneuf-du-Pape "Les Safres" stehen auf stark sandigen Böden was dem Wein seine unvergleichliche Eleganz und Balance verleiht. Der Wein endet mit einem wunderbar komplexen und fruchtigen Finale mit edler Mineralität.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm-Gigot, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2025 - 2038
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2023	Robert Parker	94/100
2020	Robert Parker	94/100
2019	Robert Parker	94/100
2017	Robert Parker	93/100