



## La Réserve Châteauneuf-du-Pape

Clos du Caillou  
Frankreich, Rhonetal

CHF 121.00

### Vinifikation

Handlese und Selektion, Vergärung in offenen Eichengärständern, Lagerung zu 80 - 90% in Demi-Muids zu etwa 600l, je nach Jahrgang 10 - 20% neue Fässer, 10% in Tonamphoren für 14 - 18 Monate.

Die Trauben für den La Réserve stammen aus den berühmten Lieux-Dits (Lagen) «Guigasse» und «Pignan».

### Charakter

Strahlendes Rot; grossartiger Duft mit feinfruchtigem Ausdruck, verbreitet eine betörende Offenheit und Frische und offenbart sich dabei enorm tief und komplex, balsamisch; auf dem Gaumen mit atemberaubender Eleganz und Balance, sanft und unglaublich elegant legen sich die Tannine auf den Gaumen, die Aromen zeigen sich finessenreich und mit grosser Länge und Präsenz

Der Jahrgang 2020 reiht sich erneut als Meisterwerk ein in eine ganze Serie mit grossartiger Eleganz & Finesse! Dabei bleiben seine Tiefe und Komplexität unberührt und machen den "La Réserve" zu einem Traumwein!

### Terroir

Aus 60- bis über 100-jährigen Reben aus 2 kleinen Einzellagen mit komprimiertem Sand und Galets Roulés Terroirs

### Konsumhinweis

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

### Technische Details

Traubensorten:	65% Grenache Noir, 35% Mourvèdre
Trinkreife:	2025 - 2038
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

### Bewertungen



---

2023	Robert Parker	97/100
2023	Decanter	95/100
2022	Robert Parker	100/100
2022	Decanter	99/100
2020	Robert Parker	100/100
2019	Robert Parker	97/100
2019	Falstaff	99/100
2018	Robert Parker	97/100
2017	Robert Parker	98/100
2016	Robert Parker	100/100
2015	Falstaff	97/100
2012	Robert Parker	95/100

