

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC M.O.

<b>LAND;</b>	FRANKREICH
<b>HERKUNFT;</b>	CHÂTEAUNEUF DU PAPE
<b>PRODUZENT;</b>	CHÂTEAU LA GARDINE <a href="http://www.gardine.com/fr/">HTTP://WWW.GARDINE.COM/FR/</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	60% GRENACHE 15% MOURVÈDRE 20% SYRAH 5% MUSCARDIN
<b>ALKOHOL;</b>	14.5% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ANSCHLIESSEND SORGFÄLTIG SORTIERT UND ENTRAPPT. DIE TRAUBENSORTEN WERDEN VOR DER FERMENTATION ZUSAMMEN ASSEMBLIERT. GELAGERT WIRD DER JUNGWEIN IM EDELSTAHLTANK UND IN 2-6 JÄHRIGEN BARRIQUES CA. FÜR 9-14 MONATE
<b>WEINTYP;</b>	DUNKLES UND TIEFES PURPURROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN. IN DER NASE DOMINIEREN DIE DUNKLEN FRÜCHTE, EXOTISCHE GEWÜRZE. IM GAUMEN DOMINIEREN DIE TANNINE. REIFE SÄURE UND EIN LAGERPOTENTIAL VON 10-15 JAHREN
<b>PASST ZU;</b>	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHARFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARE RIPS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE (PARMEGIANO, REZENTER GREYERZER, REZENTER EMMENTALER, BERGKÄSE)

