

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC TRADITION M.O.

| | |
|---------------|--|
| LAND; | FRANKREICH |
| HERKUNFT; | VALLÉE DU RHÔNE |
| PRODUZENT; | LES CLOS DU CAILLOU HTTPS://CLOSDUCAILLOU.COM |
| TRAUBENSORTE; | GRENACHE, MOURVÈDRE, SYRAH |
| ALKOHOL; | 14.5% VOL. |
| VINIFIKATION; | TRAUBEN VON 30- BIS 40-JÄHRIGEN REBEN; AUSBAU 15 MONATE IN GEBRAUCHTEN FOUDES |
| WEINTYP; | DUFTET HERRLICH ZUGÄNGLICH NACH NOTEN VON WALDBEEREN UND FRISCHEN PFLAUMEN, UNTERMALT VON ROSEN UND VEILCHEN. SUBTILE ANKLÄNGE AN WÜRZIG-MINERALISCHE AROMEN. ELEGANTER, ENGMASCHIGER GAUMEN, HARMONISCH MIT TRINKFLUSS UND REIFEN, FEINKÖRNIGEN TANNINEN. DER WEIN ENDET KRÄFTIG UND ANHALTEND MIT BEEINDRUCKENDER FRUCHT UND GRANDIOSER LÄNGE. |
| PASST ZU; | CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE |

