

Châteauneuf-du-Pape Blanc / Domaine Berthet-Rayne

Herkunft:	Courthézon / AOC Châteauneuf-du-Pape (Vallée du Rhône Sud)
Traubensorten:	40 % Clairette, 40 % Bourboulenc, 10 % Grenache Blanc, 10 % Roussanne
Alkoholgehalt:	14 % Vol.
Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Grösse:	75 cl

(Vin Biologique certifié par Ecocert France sas FR-BIO-01)

Degustation



Auge:

Glänzendes Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Ein feines, elegantes und delikates Bouquet. Dieser jugendliche Wein besticht durch sehr florale und fruchtige Noten. Aromen von Zitrusfrüchten und Aprikosen, in Kombination mit dem Duft von grünen Äpfeln entströmen dem Glas.

Mund:

Ein reichhaltiger, komplexer Wein, welcher sich sehr rund und ausgewogen präsentiert. Schön strukturiert und harmonisch, mit einem langen und frischen Finale. Dieses Gewächs zeichnet sich durch ein exzellentes Frucht- /Frischeverhältnis aus und ist eine Spezialität aus dem südlichen Rhône-tal. Das Volumen dieses edlen Tropfens tritt durch seine Eleganz und die Feinheit der diversen Aromen diskret in den Hintergrund.

Trinkempfehlung

Ideal zu Fisch mit oder ohne Sauce, Krustentieren, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Geissenkäse. Gilt als Rarität aus dem südlichen Rhône-tal!

Ausschanktemperatur: 12 - 14° C / Wein karaffieren!