

# Châteauneuf-du-Pape Barrique / Domaine Berthet-Rayne

<b>Herkunft:</b>	Courthézon bei Châteauneuf-du-Pape / AOC Châteauneuf-du-Pape
<b>Traubensorten:</b>	65 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 5 % Counoise. (Certifié Agriculture Biologique)
<b>Ertrag:</b>	35 hl/ha
<b>Ausbau:</b>	während 18 Monaten in älteren Barriques (80 %) und demi-muids (20 %). Diese Cuvée 2016 sollte unbedingt gelagert werden. Sie wird am Mitte 2019 genussbereit sein und ihr volles Potenzial 2022 entfalten.
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>Commentaires de Jancis Robinson 2017: 17+</b> <b>Commentaires de James Suckling 2017: 91-92 points</b> <b>The wine cellar insider - Jeff Leve - The wine seller 2017: 92 points</b> <b>Commentaires de Joe Czerwinski – The Wine Advocate 2017: 93</b> <b>(Auszeichnungen gelten für den Jahrgang 2016)</b>
<b>points</b>	
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl, 150 cl

## Degustation

### Auge:

Kräftiges, dunkles Rubinrot.

### Nase:

Fein, würzig, sehr ausgeprägt und elegant. Ein intensives Bouquet mit Aromen von reifen schwarzen Kirschen. Verschiedene Gewürze (Pfeffer, Gewürznelken), der diskrete Geschmack von Leder und Holz – in Kombination mit Noten von Blumen - sowie der feine Duft von süßem Tabak und Edelmilchfleisch entströmen dem Glas und runden das Geschmacksbild ab.

### Mund:

Kräftig frischer Auftakt mit einer ausbalancierten, vielschichtigen Struktur. Ein interessanter und vollmundiger Wein, aromenreich am Gaumen mit präsenten Tanninen, die in nächster Zeit noch weicher werden. Dieser Tropfen weist eine grosse Komplexität auf und präsentiert sich sehr harmonisch. Das nachhaltige Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack, würzigen Noten sowie rauchigen Röstaromen unterstrichen. Ein wieder entdeckter Klassiker aus dem südlichen Rhône!etal!

**«La Cuvée Vieilli en Fût de Chêne 2016 est à conseiller aux amateurs de boisé!»**



## Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und Käse.

Ausschanktemperatur: 17 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!