

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cadiac / Domaine Berthet-Rayne

Herkunft:	Courthézon bei Châteauneuf-du-Pape / AOC Châteauneuf-du-Pape
Traubensorten:	50 % Grenache, 50 % Mourvèdre
Ertrag:	22 hl / ha, Handlese während 15 Monaten im Barrique (Eichenfass à 225 Liter). Die Cuvée Cadiac 2019 wird ihren Zenit erst ab 2023/24 erreichen, grosses Qualitätspotenzial bis 2029).
Auszeichnungen:	The wine cellar insider JEFF LEVE 2019: 92/100 points Joe Czerwinski – Wine Advocate 2019: 93 – 95/100 points (Auszeichnungen gelten für den Jahrgang 2016)
Produktion:	limitierte Auflage von <u>nur</u> 3'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Kräftiges, glänzendes Dunkelrot.

Nase:

Dieser Jahrgangsw Wein besticht durch ausgeprägte, würzige und fruchtige Noten. Ein vielfältiges Bouquet mit herrlich frischen Aromen von schwarzen und reifen Beeren - in Kombination mit verschiedenen Gewürzen (Pfeffer, Gewürznelken). Leicht animalische Akzente runden das Geschmacksbild ab und machen diesen Wein so einzigartig.

Mund:

Ein eleganter, kräftiger Auftakt. Ein gehaltvoller und schön strukturierter Wein mit präsenten, bereits schön eingebundenen Gerbstoffen. Dieser Wein weist eine grosse Komplexität auf, ist abgerundet und vollmundig mit einem nachhaltigen Finale. Der ganze Reichtum an animalischen und fruchtigen Noten im Finale betören die Sinne und machen diese Cuvée zu einem wahren Trinkerlebnis. Eine Spezialität und ein Klassiker aus dem südlichen Rhônetal!

Trinkempfehlung

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

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

