

Châteauneuf-du-Pape Tradition / Domaine Berthet-Rayne

Herkunft:	Courthézon bei Châteauneuf-du-Pape / AOC Châteauneuf-du-Pape
Traubensorten:	65 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 10 % Cinsault, 5 % Syrah (Certifié Agriculture Biologique)
Ertrag:	35 hl/ha
Ausbau:	kein Barrique-Ausbau!
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl, 150 cl

Degustation



Auge:
Kräftiges, dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Fein, würzig, sehr ausgeprägt und elegant. Ein delikates Bouquet mit Aromen von reifen Himbeeren und Weichselkirschen, verschiedenen, milden Gewürzen (Pfeffer) - in Kombination mit intensiven Noten von Blumen und Leder – sowie der feine Duft von Holz runden das Geschmacksbild ab.

Mund:
Ein interessanter und vollmundiger Wein, aromenreich am Gaumen mit präsenten Gerbstoffen, die in nächster Zeit noch weicher werden. Schöne Strukturen, sehr komplex und vollmundig, elegant, mit einem nachhaltigen, würzigen Finale. Dieser Wein trägt die Charakterzüge sowohl seiner Rebsorten als auch seines Ursprungsgebietes und gilt als vielversprechender Wein dieser Appellation. Ein Klassiker, der immer wieder Freude bereitet entdeckt zu werden!

Trinkempfehlung

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

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