

CLOS DES PAPES
Châteauneuf du Pape AC
Rouge Rhône



Jahrgang:	2021
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Clos des Papes
Traubensorten:	Grenache (Garnacha/Cannonau), Monastrell (Mourvèdre/Mataró), Syrah (Shiraz)
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 96, Galloni 94

Unter Kennern und Liebhabern ist der Clos des Papes schon lange kein Geheimtipp mehr, sondern eher bereits zu einem noch immer erschwinglichen Kult-Wein avanciert, welcher Jahr für Jahr aufs Neue besticht. Schon in der Nase schmeicheln einladende Aromen von dunklen Beeren, Cassis und Pflaumen Kompott, dazu die typischen, würzigen Noten von Wacholder, Lakritz, Leder und Garrigue. Auch am Gaumen mit intensiver dunkler Frucht, dicht und stoffig, dabei aber saftig, mit schöner Balance von Kraft und Finesse.

Empfehlung

Ein elegant-kräftiger Begleiter zu kräftigen Gerichten, etwa geschmorter Ochsen Schwanz mit Kartoffelstock und Gemüse, Angus-Rib-Eye vom Grill mit Sauce Bernaise und auch zu Wild wie Hirsch-Entrecôte mit Wacholder Sauce oder "Lièvre à la Royal".