

## Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

Auch im Jahr 2019 ist die Trockenheit wie in den Vorjahren ein prägendes Element. Die Rettung waren ein paar wenige Regenfälle Mitte September. Außerdem sind alte, tiefwurzelnde Rebstöcke geradezu ein Muss, um unter solchen Bedingungen wiederum einen großartigen Jahrgang anbieten zu können. Die Rebstöcke von Jacqueline André sind im Schnitt über 60 Jahre alt und glücklicherweise an Trockenstress gewöhnt. Allerdings müssen dann geringe Erträge in Kauf genommen werden. Die tolle Cuvée aus mehr als zehn verschiedenen Rebsorten beeindruckt mit einer grandiosen Aromatik und Tiefe. Die reife Tanninstruktur ist seidig und sorgt trotzdem für ein gutes Lagerpotenzial. Hochfeine Nase von Brombeeren und reifer Wildzwetschge mit würzigen Anklängen. Am Gaumen neben roten Früchten auch etwas Süßholz und Rauch. Perfekt ausbalanciert und noch ganz am Anfang einer spannenden Reise.

Erzeuger:	Domaine Pierre André
Anbaugebiet:	Châteauneuf-du-Pape
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Geschmortes Lamm mit schwarzen Oliven, reifer Hartkäse
Artikel-Nr.	15920.19
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	3
Restzucker (g/l)	2,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	60
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Holzfass

