



AC Châteauneuf-du-Pape

Domaine des Sénéchaux
Frankreich, Rhonetal

Vinifikation

Während 12 - 14 Monaten sowohl im Barrique, wie auch in traditionellen, grossen Eichenfässern und im Edelstahltank ausgebaut

Charakter

In der Nase offenbart sich eine dichte Aromapalette, die an reife Kirschen, Stachelbeer-Gelée, Himbeeren, Gewürze (Süssholz, Karamel), an schwarze Schokolade und an feine Ausbauaromen (Tabak, Rauch) denken lässt. Im Gaumen präsentiert sich dieser Châteauneuf-du-Pape sowohl gehaltvoll wie auch elegant. Die typische Aromatik findet sich im Gaumen wieder. Die samtigen, reifen Gerbstoffe sind in der fruchtigen Struktur eingebunden, was einen harmonischen Eindruck hinterlässt. Nachhaltig, lang und komplex zeigt er sich im Finale.

Konsumhinweis

Côte de Boeuf mit Sauce Béarnaise, kräftige Lammgerichte, gebratene Ente, Wildgerichte, Eintopfgerichte, Halbhart- und Hartkäse

Technische Details

Traubensorten:	Grenache Noir, Syrah / Shiraz , Mourvèdre, Carignan / Cariñena
Trinkreife:	2022 - 2031
Alkohol:	15.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2019	Robert Parker	93/100
2018	Robert Parker	92/100
2017	Robert Parker	93/100