

2022

La Reserve Rouge Châteauneuf-du-Pape

Le Clos du Caillou · Frankreich



Ein kraftvoller und tiefgründiger Châteauneuf-du-Pape, der die dunkle Würze und Komplexität der Mourvèdre meisterhaft mit der Eleganz alter Grenache verbindet. 60 % uralte Grenache und 40 % Mourvèdre, gemeinsam vergoren, biodynamisch ausgebaut und komplett entrappt. Die Mourvèdre reift teils in neuen Stockinger-Halbstücken, teils in gebrauchten Barriques, die Grenache in 600-Liter-Fässern, was ihm eine dichte, strukturierte Aromatik verleiht. Die Nase zeigt tiefe Amarena-Kirsche, Zwetschgenkonfitüre, süße Maulbeere, Schlehe und würzige Kräuter, ergänzt durch Anklänge von Chili und Eukalyptus. Am Gaumen kraftvoll und samtig zugleich, mit druckvoller, würziger Struktur und einer vibrierenden Frische. Ein Châteauneuf, der die aromatische Intensität von Beaucastel und die seidige Eleganz von Clos des Papes vereint – ein Erlebnis für alle Sinne!

Weineigenschaften

Bio, Bio, Limitiert,

Weindaten

Jahrgang	2022
Zertifikat	FR BIO 10
Alkoholgehalt	15 % vol
Trauben	Grenache, Monastrell
Trinktemperatur	16-18 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Le Clos du Caillou
Region	Châteauneuf du Pape

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301