



Châteauneuf-du-Pape AC

Châteauneuf-du-Pape 2021 Domaine du vieux Lazaret

CHF 27.50

 75cl
 14.5%
 Côtes du Rhône
 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
AN 33037521

Vinifikation

Traditionell im grossen Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase

dunkelfruchtige Nase mit Kirsch- und Pflaumenaromen, Anis, Lakritze, Pfeffer und Gewürzen.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Auftakt samtig und feurig zugleich, mit üppiger Frucht nach reifen Beeren ausgestattet, die präsenten Tannine sind von schmelziger Art und bester Güte, das Holz integriert, ohne die schöne Frucht zu überdecken.

Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten und auch schön zu gereiften Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Region

Den Weinbau haben hier die Gallorömer initiiert, im südlichen Teil der Rhône im Zug der Bepflanzung des Languedoc, im Norden der Rhône um das damalige römische Zentrum Vienne. Im Mittelalter lieferten Gemeinden wie Châteauneuf-du-Pape oder Tavel Weine für den päpstlichen Hofstaat in Avignon, und Mitte des 17. Jahrhunderts wurde erstmals eine Verordnung zum Schutz der Herkunft und der Qualität der Weine erlassen. Im Norden dominieren recht ausgewogene kontinentale Einflüsse, zusätzlich durch den Fluss gemildert, unterliegt der Süden der Rhône klar mediterranem Klima mit heissen, trockenen Sommern, milden Wintern und starkem Einfluss der Winde. Die Böden reichen von Granit und Schiefer im Norden über Kies bis Lehm und Sand. Die Rebfläche beträgt 71'000 Hektare, auf denen bei den roten Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvèdre vorherrschen. Bei den weissen Rebsorten werden Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Marsanne blanche, Roussanne und Viognier angebaut.



Châteauneuf-du-Pape 2021 Domaine du vieux Lazaret

Subregion

Châteauneuf-du-Pape mit 3'200 Hektaren Reben liegt am rechten Ufer der Rhône, etwa auf halbem Weg zwischen Orange und Avignon. Ihren besonderen Ruf hat sich die Appellation durch Terrassen sehr steiniger Böden aus faustgrossen Kieselsteinen, Sandstein, Lehm und Kalk erworben. Das Klima ist deutlich mediterran, trocken und heiss. Wichtigste der offiziell 13 Sorten (genau genommen sind es gar deren 15), die für einen roten Châteauneuf verwendet werden können, ist die Grenache, gefolgt von Syrah und Mourvèdre. Die raren, feinwürzigen und gleichsam cremigen Weissen werden aus Sorten wie Grenache Blanc, Clairette oder Roussanne verschnitten.