



Art.-Nr.: 17307

PIERRE AMADIEU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "LA PAILLOUSE"

REBSORTEN	Syrah, Grenache Noir
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Rhône
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	1,4 g/l
SÄUREGEHALT	5,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3384336021807
AUSBAU	80% Grenache Noir, 20% Syrah

BODEN

Dieser edle Châteauneuf-du-Pape stammt aus einem außergewöhnlichen warmen Terroir der südlichen Rhône mit sandigem und lehmigem Boden, der von großen, flachen Kieselsteinen bedeckt ist. Diese speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts an die Reben ab, was eine optimale Reifung der Trauben gewährleistet.

BESCHREIBUNG

Die Cuvée besteht aus handgelesenen Grenache- und Syrah-Trauben. Die traditionelle Weinbereitung nach den bewährten Methoden dieser berühmten Appellation sorgt für höchste Qualität. Der Wein reift 12 Monate lang in großen Eichenfässern (Foudres) und Barriques, was ihm eine harmonische Struktur verleiht.

Dieser tief purpurfarbene Wein beeindruckt mit feinen Aromen von roten Früchten und reifen Feigen. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und ausgewogen mit einem vollen Körper und seidigen Tanninen. Die intensiven Noten von dunklen Früchten und Lakritz werden durch frische Kräuter-

PIERRE AMADIEU | FRANKREICH | RHÔNE



und Minznuancen ergänzt, die an die typischen "Garrigue"-Aromen der Provence erinnern.

Perfekt zu geschmortem Wild, einer Pilzfrikassee oder sogar zu Lakritzeis als gewagte Kombination.

Dieser Châteauneuf-du-Pape kann bis zu 10 Jahre reifen, entfaltet aber bereits ab dem zweiten Jahr nach Dekantieren sein volles Potenzial.