Clos des Papes

Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC

, 750 ml

France,

9910237033

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratener Steinbutt mit Zitronen-Buttersauce (Fisch)

Poularde oder Huhn in Crèmesauce mit Kräutern und Morcheln (Geflügel)

Cremiges Risotto mit Steinpilzen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.11.2025

Informationen zum Wein
Der „Châteauneuf-du-Pape Blanc“ 2024 ist eine Cuvée aus Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Picpoul und Picardan. Sie werden gemeinsam vergoren, wo sie nacheinander bei optimaler Reife in die Gärung hinzugefügt werden. Für Paul-Vincent Avril war 2024 der 38. Jahrgang auf dem Weingut. Avril arbeitet mit durchschnittlichen Erträgen von 20 hl/ha, was deutlich niedriger ist als die von der AOC festgelegte Grenze von 35 hl/ha – was auch schon wenig ist. In 2024 waren es gerade einmal 16 hl/ha. Die Trauben wurden direkt als Ganztrauben gepresst und im Zementcuve bei 18 bis 21 °C über vier Wochen vergoren. Es gibt hier keine malolaktische Gärung, um die Säure zu erhalten. Der Wein wurde dann über lediglich fünf Monate ohne „bâtonnage“ in großen Fudern ausgebaut.

Farbe
helles Goldgelb

Nase
Der 2024er „Châteauneuf Du Pape Blanc“ setzt die Reihe der großartigen Weißweine von Paul-Vincent Avril nahtlos fort. Es ist ein tiefer, reichhaltiger, saftiger und fleischig wirkender Wein mit Noten von Klee, Kamille, Minze, Mandeln, Melonen, Birnen und Pfirsichen, Zitronen und Kumquats, Zesten und Fenchelsaat.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich diese Cuvée mit gediegener Kraft und Tiefe, einer puren Frucht und einem seidigen Mundgefühl, mit einer feinen Spannung und großartigen Dichte. Das ist ein Grand Cru, der wohl proportioniert ist und eine faszinierende Eleganz in sich birgt. Den kann man jetzt trinken – oder 10 oder 20 Jahre reifen lassen. Eine Schönheit!