# La Nerthe

## *Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC*

, 750 ml

**France,**

**9910244026**

**, ,**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pissaladière

Lotte im Tomatenfond mit Rosmarin, schwarzen Oliven und Anis

Geschmorte Lammschulter mit Kichererbsen, Rosmarin und schwarzem Knoblauch

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Der 2016 Château La Nerthe ist eine Cuvée aus 37 % Grenache Noir mit 29 % Syrah, 27 % Mourvèdre und 7 % Cinsault von den unterschiedlichen Terroirs des rund 90 Hektar großen Weingutes. Nach einem milden und regenreichen Winter sorgte der sehr warme Sommer für gesundes, konzentriertes Lesegut. Die Trauben werden von Hand gelesen und am Sortiertisch selektiert. Es folgen 18 bis 21 Tage Maischestandzeit mit regelmäßiger Remontage und Pigeage. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgte in Holz- und Edelstahltanks, anschließend reifte der Wein zwölf Monate, bevor er assembliert wurde und weitere sechs Monate bis zur Füllung in der Flasche reifte. Das Château selbst zählt 2016 zu seinen großen Jahrgängen mit entsprechendem Reifepotenzial.

**Farbe:**
Dunkles Granatrot mit schwarzem Kern.

**Nase:**
Die Nase des 2016 Châteauneuf du Pape von Château La Nerthe scheint zu bersten vor dunkler, roter Frucht: Amarenakirschen, Griottines, Mon Chéri, Likörkirschen sowie dunkle Bitterschokolade strömen aus dem Kelch. Unterlegt von würzigen Noten nach Piment, schwarzem Pfeffer und Nelken zeigen sich in der Kopfnote violette florale Noten nach Lavendel und Veilchen. Leicht röstige Noten erinnern an dunkel getoastetes Weißbrot und Süßholz. Ein klarer Fall für die großen Gläser.

**Mund:**
Im Antrunk ist er reichhaltig und ausladend mit großzügiger Frucht. Umfasst vom geschliffenen, vielschichtigen Gerbstoff hat er eine samtig dichte, fast flauschige Textur am Gaumen. Trotz aller Fülle behält er dabei seinen rasanten Zug: Seine reife, bestens eingebundene Säure durchzieht den Wein und verleiht der üppigen Frucht Frische und Kontur. Dunkle Kirschen und Pflaumen werden von Noten nach schwarzem Pfeffer, Süßholz und herber Würze eingefangen, sodass er zum Finale an Präzision und Spannung gewinnt, ohne seine großzügige Anlage zu verleugnen. Kraftvoll und konzentriert zieht er mit satter Frucht und feinem Grip ins episch lange Finale.