La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape "Cuvée des Cadettes" Rouge AOC

, 750 ml

France,

9910244004

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Tasting review

by André Dominé on 06.12.2021

Informationen zum Wein:

Die ältesten Parzellen des Gutes unterhalb des Châteaus mit ihren sandig-lehmigen Böden liefern die rote Spitzencuvée Les Cadettes. Hier wachsen auch die ältesten, über 85 Jahre alten Rebstöcke von La Nerthe und zwar Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre. Nach der manuellen Lese und der Selektion der Trauben werden die drei Sorten gemeinsam in einem großen Holzbottich spontan vergoren. 2017 stellten 59% Grenache Noir, 31% Syrah und 10% Mourvèdre die Cuvée. Die Maischegärung dauerte drei Wochen. Nach dem biologischen Säureabbau kam ein Teil des Weins in Fuder, der andere in neue Barriques zum Ausbau, der zwölf Monate dauerte.

Farbe:

Sehr tiefes, noch immer jugendliches Rubinrot

Nase:

Intensives, einnehmendes Bouquet mit reifen Beeren und roten Kirschen, kandierten Walderdbeeren, Maraschino-Kirschen und in Weingeist mazerierten Himbeeren: den durch Hitze und Trockenheit des Jahres konzentrierten Aromen, begleitet von Noten von Milchschokolade und Karamell, Gewürznelken und Zimt, Rauch und Tabak.

Gaumen:

Samtiger Ansatz mit ausdrucksvoller reifer roter Beerenfrucht und reizvollem Volumen. Große Intensität und Nachdruck am Gaumen, viel Struktur und Kraft, Lorbeer und Pfeifentabak, markante, doch sehr schön umhüllte Tannine und komplexe Würze. Durch die gemeinsame Vinifikation der drei Sorten und den Ausbau in Fudern besitzt der Wein trotz seiner Konzentration schon jetzt viel Harmonie und Finesse, doch zugleich alle Komponenten, um über Jahrzehnte zu altern.