

 **de Villeneuve**

Châteauneuf-du-Pape "Les Vieilles Vignes" AOP

 , 750 ml

 France,

 9910201018

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 6.3 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Irish Stew mit Thymian, Petersilie und

Orangenzesten

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Zwiebelgemüse,
Kartoffel)

Süße rote Beete mit Linsen, Yuzu und Wasserkresse
(vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Hülsenfrüchte, Rote/Gelbe
Bete, Vegetarische Gerichte)

Wildhase geschmort mit provençalischen Kräutern
und Schwarzwurzel
(Wurzelgemüse, Wild, Hase)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.07.2018

Christoph Raffelt: Am Gaumen zeigt der Wein die typisch saftige Säure des Jahrgangs. Sie durchzieht die reife, leicht eingekochte dunkle Frucht und balanciert diese. Der *Châteauneuf-du-Pape* verfügt über eine angenehm seidige Tanninstruktur und trotz der reifen Frucht über eine Frische, die ihn zu einem früh zu trinkenden Jahrgang macht.

Information über den Wein:

Die Domaine de Villeneuve verfügt über 8,4 Hektar im Norden der Appellation Châteauneuf-du-Pape, unweit vom Château de Beaucastel. Die biodynamisch bewirtschafteten Reben sind zwischen 30 und mehr als 100 Jahre alt. 70 % Grenache werden hier verwendet, zudem 15 % Mourvèdre und 15 % Syrah, davon 80 % entrappt. Vergoren wird der Wein in Zement-Tanks. Er reift 18 Monate lang in Fudern, demi-muids und gebrauchten Barriques.

Farbe:

dunkles Granatrot

Nase:

Der *2013er Vieilles Vignes* öffnet sich aktuell leicht reduktiv mit Noten von Flint und Gummi, die aber schnell verfliegen und Platz machen für Veilchen und Iris, dunkle Waldbeeren und Leder. Erkennbar ist auch ein Anflug von Kirschlikör.

Mund:

Am Gaumen zeigt der Wein die typisch saftige Säure des Jahrgangs. Sie durchzieht die reife, leicht eingekochte dunkle Frucht und balanciert diese. Der *Châteauneuf-du-Pape* verfügt über eine angenehm seidige Tanninstruktur und trotz der reifen Frucht über eine Frische, die ihn zu einem früh zu trinkenden Jahrgang macht.