



La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape Blanc

AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910244023



Clairette, Grenache blanc, Roussanne

Alkoholgehalt:

14,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Buchweizen-Nussbutter (Meeresfrüchte)

Blanquette de Veau mit Morcheln (Kalb)

Sellerie in der Salzkruste mit gedünstetem Fenchelgemüse

(vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.07.2025

Information zum Wein

Châteauneuf-du-Pape von verschiedenen Böden mit Lehm und Kalkstein, Sand und Lehm, Sandstein und großen Kieselsteinen. Eine der wenigen natürlichen Quellen der Appellation Châteauneuf-du-Pape befindet sich auf dem Weingut und ist von jahrhundertealten Wäldern umgeben. Dadurch entsteht ein Mikroklima, das tagsüber warm, nachts aber kühl ist. Die ganzen, von Hand gelesenen Trauben wurden langsam gepresst. Die Gärung der Roussanne und Grenache fand in 228- und 600-Liter-Stücken (1/3 neue Fässer) statt, um dort auf der Feinhefe zu reifen. Clairette und Bourboulenc wurde zum Teil in Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle und zum Teil in demi-muids für den Ausbau auf der Feinhefe vinifiziert. Die Assemblage von 44 % Roussanne, 41 % Grenache Blanc, 11 % Clairette und 4 % Bourboulenc erfolgte kurz vor der Flaschenabfüllung im Frühjahr nach der Ernte.

Farbe

recht helles Strohgelb mit hellgrünen Reflexen

Nase

In der Nase dominieren zunächst Noten von Zitronen samt Kernen und Zesten, dazu Renekloden, gelber Apfel und Karambole, begleitet von Vanille, Butter, Lindenblütentee und -honig. Dazu gibt es eine feine Holznote.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der weiße *La Nerthe* auf genau die richtige, gebändigte Art und Weise üppig, weich und sinnlich. Es ist ein runder und geschmeidiger aber wunderbar konturierter Wein mit Noten von Eiche und Vanille, Anis und Süßholz, Zitronen und Pfirsich, Ananas und blanchierten Mandeln. Ein stoffiger, dichter Wein zu einem komplexen Essen.