

de Villeneuve

Châteauneuf-du-Pape "Les Vieilles Vignes" AOP

 2016, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910201020

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,9 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Gegrillte Süßkartoffel mit Beluga Linsen und

Herbsttrompeten

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Schweinerippchen mit

Tomatenkonfitüre, lila Kartoffeln und Spinatsalat

(Fleisch)

Hirschgulasch mit Ofenkürbis, Zwiebelschmelz und

Spätzle

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 22.03.2020

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.

Farbe:

Der Wein zeigt sich in tief dunklem Rubinrot mit violetterm Rand und opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:

Oui, monsieur.

Mit der Klarheit einer morgendlichen Dämmerung erstrahlt der komplexe Duft dieser klassischen Cuvée aus vornehmlich Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault und Clairette.

Rotbeerige Früchte offenbaren sich in enger Verbundenheit mit Kräuterwürze und Erdverbundenheit. Nie überschwänglich, nie vordergründig hat der Wein eine faszinierende Balance.

Schlehe, Blau- und Preiselbeere vereinen sich mit Rosmarin, Kakaoschale und Gelbwurz als entspringen sie einer aufgelegten, althergebrachten Rezeptur. Ein Hauch von Orangenöl verleiht dem Wein Frische und versetzt ihn in einen Taumel des Wandels.

Gaumen:

Am Gaumen beweist der 2016 Châteauneuf-du-Pape „Les vieilles Vignes“ der Domaine de Villeneuve mit welcher Leichtigkeit er das Paradoxon zwischen Kraft und Fülle mit Ausgewogenheit und Zartheit verbindet, als gäbe es gar keinen anderen Weg. Reife rote Frucht zelebrierend, behält er stets Bodenhaftung und überzeugt den Mundraum mit samtigem Gerbstoff. Lange nachhallend mit dunklem Echo ist er sowohl bereits heute mehr als genießbar, weiß jedoch auch die nächste Dekade zu überdauern.