

## Clos des Papes

# Châteauneuf-du-Pape Rouge

## AOC

 2020, 1500 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910237023

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 15,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Rotkohl Päckchen mit karamellisierten  
Cashewnüssen, Birnen und gereiftem Brie**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Entenconfit mit Balsamicoessig und Dörripflaumen**  
(Geflügel)

**Kalbsbeinscheiben mit Marsala, Pesto und  
Spitzmorchel Risotto**  
(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.10.2022

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit deutlichen violetten Reflexen, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Dieser 2020er Châteuneuf du Pape Rouge Clos des Papes ist eine Offenbarung im Duft: Dörrpflaume, Himbeere, Brombeere und Cassis begleitet von Veilchen, Minze und Sandelholz.

Mit etwas Sauerstoffkontakt gesellen sich Kakao, schwarze Oliven und Süßholz hinzu. Eine betörende, opulente rote Schönheit in flüssiger Form.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er seidig, saftig und ist mit fantastischer Fruchtsüße beseelt. Er rinnt geradezu über die Zunge, Gerbstoff und Säure wunderschön abgeschliffen und harmonisch.

Der perfekte Wein zu Gerichten mit süßlichen Akzenten und Würze.

Vor Genuss möglichst dekantieren und aus einem bauchigen Glas genießen.