

## Clos des Papes

# Châteauneuf-du-Pape Rouge

## AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910237024

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Steinpilz-Rahmkartoffeln mit Entenbrust und**

**Kräutern der Provence**

(Geflügel)

**Gulasch vom Wildschwein mit Kartoffeln**

(Wild)

**Moussaka**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.12.2023

## Informationen zum Wein

Der *Châteauneuf-du-Pape 2021* ist eine Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre sowie kleinen Anteilen aller anderen in C9dP zugelassenen Rebsorten, wobei der Grenache- und Mourvèdre-Anteil in 2021 höher lag als sonst. Der Ertrag lag bei gerade einmal 16 hl/ha, was nicht mal die Hälfte der von der AOC festgelegte Grenze von 35 hl/ha ist – was auch schon wenig ist. Dazu kommt das Wetter: „In sechs Jahrgängen habe ich das Äquivalent von zwei verloren. Im Jahr '17, Fäulnis, -40 %. '18, Mehltau, -70 %. '19 und '20 waren gut. Im Jahr '21, fast 40 % Verlust durch Frost. In '22, Hagel, -40 %.“ Die Trauben wurden entrappt und einen Tag lang einer kühlen Vorvergärung unterzogen. Dann wurden die Trauben zusammen ohne *pigeage* im Zementcuve spontan und dann über zwei Wochen hinweg vergoren. Danach verblieb der Wein auch für die malolaktische Gärung im Tank und wurde schließlich mit der Feinhefe in große Fuder abgezogen, wo er weitere 12 Monate reifen konnte.

## Farbe

transparentes Granatrot

## Nase

Der *Châteauneuf-du-Pape 2021* wirkt schon in der Nase geschliffen, elegant und fein. Es duftet nach Veilchen und Rosen, Kirschen, Himbeeren, Walderdbeeren und Pflaumen. Dazu kommt etwas Garrigue, Süßholz, ein Hauch Pfeffer und auch eine kühle, steinige Note. Die Finesse hier ist wirklich beeindruckend.

## Gaumen

Dass es sich dabei trotzdem um einen klassischen *Châteauneuf-du-Pape* handelt, merkt man am Gaumen, wo die Kühle und Finesse auf eine wohlige Wärme trifft und sich vermischt. Es schmeckt nach den genannten Früchten mit einem deutlichen Anteil an Lakritze und etwas Trüffel, die Kirsche ist hier präsenter und ebenfalls die Pflaume. Alles ist hervorragend ineinander verwoben, wirkt trotz der Kraft fein und elegant, dazu aromatisch und seidig. Sicher einer der herausragenden Weine des Jahrgangs an der südlichen Rhône.