

 **de Villeneuve**

Châteauneuf-du-Pape "Les Vieilles Vignes" AOP

 2017, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910201023

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4,4 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree
und Kräuteröl**

(Fleisch)

**Lammkarree mit Rote Beter und Sellerie,
gebratenes Salatherz mit Parmesan**

(Fleisch)

**Parpadelle mit Harissa, schwarzen Oliven und
Kapern**

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.01.2022

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.

Info:

C. Raffelt

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 16 % Mourvèdre und 8 % Syrah, 4 % Cinsault und 2 % Clairette. Die Trauben wurden komplett entrappt. Vergoren wurde der Wein in Zement-Tanks. Er reifte 18 Monate lang in Fudern, demi-muids und gebrauchten Barriques.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot, zart violette Reflexe

Nase:

Die Nase ist enorm von mediterraner Wärme und Gewürzen geprägt. Zwetschgenkompott mit Zimt sowie Lebkuchen kommen mir direkt in den Sinn. Nelke, Sternanis, Zimtabrieb sowie etwas Wacholder. Pflaumen, Brombeeren und Maulbeeren bilden neben Feigen sowie Hagebutten eine Wand aus Früchten, die es dann zu überwinden gilt. Hinter dieser aromatischen Hürde verbergen sich dann die Aromen des Südens. Garrigue, Rosmarin, Thymian sowie ein Hauch von Lavendel. Flieder und Veilchen ergänzen diesen floralen Gedanken und zeichnen weiche Züge in sein Gesicht. Gerösteter Kaffee sowie dunkle Schokolade neben schwarzem Pfeffer sorgen für weitere Würze. Zum Abschluss lässt sich noch ein wenig Lakritz entdecken.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er sich dann in seiner elegantesten Form. Voller Saftigkeit, Finesse und erstaunlich steinig. Dunkel und kühl anmutend, obwohl die alkoholische Süße gleichzeitig auch wärmende Faktoren mitbringt. Gekonnt setzt die Säure ein und verleiht immer wieder vitalisierende Spitzen. Angenehm herb bietet er uns seine erwachsene Seite an. Erhaben, zeitlos und fernab von Trends. Er funktioniert für das, was er ist und wie er ist. Vor allem die Würze und floralen Nuancen kommen bestens zur Geltung. Die Frucht wird nun von Feige und Hagebutte geprägt.