

 **La Nerthe**

Châteauneuf-du-Pape *"Cuvée des Cadettes" Rouge* AOC

 2016, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910244005

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Verkostungsnotizen

von André Dominé vom 06.12.2021

Informationen zum Wein:

Die ältesten Parzellen des Gutes unterhalb des Châteaux mit ihren sandig-lehmigen Böden liefern die rote Spitzencuvée Les Cadettes. Hier wachsen auch die ältesten, über 85 Jahre alten Rebstöcke von La Nerthe und zwar Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre. Nach der manuellen Lese und der Selektion der Trauben werden die drei Sorten gemeinsam in einem großen Holzbottich spontan vergoren. 2016 stellten 52% Grenache Noir, 38% Syrah und 10% Mourvèdre die Cuvée. Die Maischegärung dauerte drei Wochen. Nach dem biologischen Säureabbau kam ein Teil des Weins in Fuder, der andere in neue Barriques zum Ausbau, der zwölf Monate dauerte.

Farbe:

Tiefes Rubinrot

Nase:

Dicht, doch überraschend frisch und elegant die schwarzen Fruchtaromen mit optimal reifen Kirschen, Pflaumen, Feigen und reizvoller Note von Schattenmorellen. Die Würznoten des Ausbaus sind vollkommen verschmolzen. Zimt, Bitterschokolade und schwarze Oliven klingen an, dann auch Grafit, Rauch und Leder.

Gaumen:

Die Frische findet sich am Gaumen wieder, sehr elegante Würze und saftige dunkle Frucht. Schönes Volumen mit dichter Textur, geschliffene, feinkörnige Tannine, Noten von Wildkräutern, Thymian und Minze, auch hier Bitterschokolade. Sehr ausgewogen und elegant und darunter eine beeindruckende edle Straffheit, die der Cuvée viel Zukunft verheißt. Ein großer Jahrgang.