Roche-Audran

Châteauneuf-du-Pape AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204076

Grenache

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Spitzkohl-Tacos mit Knollensellerie und Dattel-Barbecue-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Rotbarbe vom Grill mit mediterraner Gemüsepfanne

(Fisch)

Schmorgurken mit knusprigem Hackfleisch und Schnittlauchöl

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.01.2022

Farbe:

Helles Kirschrot mit leuchtenden, violetten Reflexen

Nase:

Die Nase mutet absolut dunkel und mystisch an. Zartbitterschokolade und Kaffee strömen aus dem Glas. Schwarze Oliven, Leder und Bleistift gehen in eine ähnliche Richtung. Pflaumen, Hagebutten, Feigen und Maulbeeren liefern eine ordentliche Portion Frucht ab, die sich allerdings nicht aufdrängen möchte. Brombeere, Sauerkirsche und Himbeere kommen mit etwas Geduld im Glas zum Vorschein. Er wirkt warm, aber balanciert. Mediterran zeigt er sich neben der deutlichen Note von Olive durch Rosmarin, Thymian sowie Garrigue. Pinienwald und Minze geben ihm neben all der Würze noch etherische Komponenten mit auf den Weg. Zum Abschluss öffnet er noch Noten von rotem Früchtetee.

Gaumen:

Der Châteauneuf du Pape von Roche-Audran basiert lediglich auf der Rebsorte Grenache. Im Mundgefühl ist er kompakt und saftig. Er wirkt fleischig und blutig zugleich. Substanz und Struktur, dabei voller Finesse und Zielstrebigkeit. Die Frucht ist laut, aber kleinbeerig und eher säuerlich integriert. Dabei mündet die Frucht in einen feinen Strahl, der den Gaumen bearbeitet. Ungewöhnlich raffiniert und schlank. Nicht ansatzweise fett oder gar überkonzentriert. Die Würze kommt im Nachhall nur dezent zum Vorschein. Deutlich intensiver ist er von ausufernder, feinster Frucht geprägt, die von der perfekt balancierten Säure geprägt wird. Grenache in bester Form.