

de Villeneuve

Châteauneuf-du-Pape "Les Vieilles Vignes" AOP

 2013, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910201018

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Irish Stew mit Thymian, Petersilie und

Orangenzesten

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Zwiebelgemüse,
Kartoffel)

Süße rote Beete mit Linsen, Yuzu und Wasserkresse
(vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Hülsenfrüchte, Rote/Gelbe
Bete, Vegetarische Gerichte)

Wildhase geschmort mit provençalischen Kräutern
und Schwarzwurzel

(Wurzelgemüse, Wild, Hase)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.07.2018

Die Domaine de Villeneuve verfügt über 8,4 Hektar im Norden der Appellation Châteauf-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.

Information über den Wein:

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 15 % Mourvèdre und 15 % Syrah, davon 80 % entrappt. Vergoren wird der Wein in Zement-Tanks. Er reift 18 Monate lang in Fudern, demi-muids und gebrauchten Barriques.

Farbe:

dunkles Granatrot

Nase:

Der *2013er Vieilles Vignes* öffnet sich aktuell leicht reduktiv mit Noten von Flint und Gummi, die aber schnell verfliegen und Platz machen für Veilchen und Iris, dunkle Waldbeeren und Leder. Erkennbar ist auch ein Anflug von Kirschlikör.

Mund:

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.