



La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape Rouge

AOC



2020, 750 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910244024



Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt:

15,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Daube de Boeuf à la Provençale (Rind)

Wildschweinragout mit Wacholder und Steinpilzen (Wild, Schwein)

Gebackene Aubergine mit Linsen, Tomaten und Harissa
(vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.03.2026

Information zum Wein

Châteauneuf-du-Pape aus 38 % Syrah, 35 % Grenache, 25 % Mourvèdre und 2 % anderen Rebsorten von verschiedenen Böden mit Lehm und Kalkstein, Sand und Lehm, Sandstein und großen Kieselsteinen. Eine der wenigen natürlichen Quellen der Appellation Châteauneuf-du-Pape befindet sich auf dem Weingut und ist von jahrhundertealten Wäldern umgeben. Dadurch entsteht ein Mikroklima, das tagsüber warm, nachts aber kühl ist. Der Wein reift über 18 Monate hinweg zu 15 % in neuen Fässern, der Rest in älteren Fässern, Fudern und im Beton.

Farbe

Recht transparentes Granatrot

Nase

Der 2020er *La Nerthe* bietet eine beeindruckend ernste, würzige, tabakige und von Eisenoxid geprägte Nase, in der es Anklänge von getrockneten roten Früchten, Brombeeren, Himbeeren, Walderdbeeren, schwarzen Kirschen und Kirschkernen, Süßholz, getrockneten Kräutern, etwas Minze und Veilchen, Erde, Fleisch, Rauch und Unterholz gibt.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein von samtigen, filigranen Tanninen geprägt, die eine wunderbare Liaison mit einer feinen, saftigen Säure eingehen. Der Wein wirkt absolut klassisch und in hohem Maße attraktiv in seiner dunklen, tabakigen Anmutung. Ein Wein mit Fülle und Konzentration, mit Energie und einer puren, blauen, saftigen Frucht – balanciert, lebendig, würzig und schön.