

 **La Nerthe**

Châteauneuf-du-Pape Rouge

AOC

 2017, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910244003

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Verkostungsnotizen

von André Dominé vom 06.12.2021

Informationen zum Wein:

Die Hauptcuvée von Château La Nerthe profitiert von der Vielfalt der Böden und Lagen des Gutes. Mit den typischen Rollkieseln übersäte tonkalkige, sandig-lehmige und Sandsteinböden bilden die Basis. Mit der Hand gelesen, gehen die Trauben über den Sortiertisch, werden entrappt und nach Kältemazeration spontan vergoren. Es wird – nach regelmäßiger Verkostung – mit Umpumpen und Pigeage extrahiert, wonach eine dreiwöchige Maischestandzeit folgt. Der biologische Säureabbau erfolgte in Holzbottichen oder Edelstahltanks. Ein zwölfmonatiger Ausbau schloss sich an, bevor assembliert wurde: 2017 mit 40% Grenache Noir, 35% Syrah, 18% Mourvèdre und 7% Cinsault. Sechs Monate später wurde abgefüllt.

Farbe:

Schönes dunkles leuchtendes Rubinrot

Nase:

Intensiver Auftakt mit einer Note von Veilchen, dann roten Kirschen, Pflaumen, feiner Himbeerkonfitüre und Blutorangen. Dann folgen Noten von Gewürzen wie Zimt, Kardamom, doch auch von Schwarzem Pfeffer und von Rauch.

Gaumen:

Sehr saftig, pfeffrig und würzig zeigt der rote La Nerthe viel Dynamik am Gaumen. Zur noch immer frischen intensiven roten Frucht gesellen sich Aromen der Garrigue mit ihren Wildkräutern und von Leder und geben ihm unverkennbar mediterranen Akzent. Rund, dicht und kraftvoll verleihen ihm geschliffene Tannine beachtliche Länge und ein anregendes Finale. Gutes Alterungspotenzial.