Châteauneuf-du-Pape 2024 - Bio

Château de Manissy · AOP Châteauneuf-du-Pape · Rhônetal, Frankreich



Reinsortiger Grenache aus Châteauneuf-du-Pape mit Kirsche, Cassis und feiner Röstwürze.

Aromaprofil. Tiefes Purpur im Glas. In der Nase Kirsche, eingekochte Früchte und Kaffee. Am Gaumen geradlinig, mit Cassis und Röstnoten, kraftvoll und zugleich leichtfüßig, mit weichen Tanninen und langem Nachhall.

Herstellung. Handlese, die Trauben kommen in kleinen Kisten in den Keller. Entrappen und Maischen, Kaltmazeration über 12 bis 48 Stunden, dann Vergärung unter getauchtem Tresterhut. Spontangärung mit Naturhefen bei 24 bis 28 °C über rund 25 Tage. Ausbau 9 bis 12 Monate im Betontank, ein Teil der Cuvée im neuen 500-Liter-Fass.

Terroir. Blaue Tone unter urgonischem Kalk und den typischen Rollkieseln (galets roulés). Die Lage ist nach Südosten ausgerichtet und fängt die Morgensonne ein.

Trinkreife. Jetzt bis etwa 2030.

Auf einen Blick

JAHRGANG 2024	**REBSORTE** Grenache Noir
HERKUNFT Rhônetal, Frankreich	**QUALITÄTSSTUFE** AOP Châteauneuf-du-Pape
ALKOHOLGEHALT 14,5 % vol.	**RESTZUCKER** 1,5 g/l
TRINKTEMPERATUR 18 °C	**VERSCHLUSS** Naturkorken
FÜLLMENGE 0,75 l	**ANBAU** Bio und Demeter-zertifiziert

PASST ZU
Rinderfilet, Gegrilltes Entrecôte, Wild

Vindumi Weinhandlung · Hauptstraße 39 · 66459 Kirkel Limbach · vindumi.de
Enthält Sulfite.

ZUM WEIN IM SHOP