

Châteauneuf-du-Pape - Rouge 2022 - Bio

Domaine Galévan · AOP · Côtes du Rhône, Frankreich



Eleganter Bio-Châteauneuf-du-Pape mit Noten von roten Früchten, Kräutern und Gewürzen. Vollmundig, harmonisch und lang: ein ausdrucksstarker Rhône-Cru für Liebhaber feiner Struktur.

Aromaprofil. Dieser Châteauneuf-du-Pape verführt mit einem reichhaltigen Bouquet von kandierten roten Früchten, untermalt von würzigen Noten und Nuancen der Garrigue. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und samtig, mit einer beeindruckenden Tiefe. Die reifen Tannine sorgen für Struktur, während die anhaltende aromatische Präsenz dem Wein ein elegantes Finish verleiht.

Herstellung. Vollständige Entrappung und traditionelle Vergärung in Betontanks. Während der Vinifikation wird kein Schwefel zugesetzt. Anschließend reift der Wein 15 Monate in 228-Liter-Barriques. Keine Schönung oder Filtration vor der Abfüllung, um den Charakter des Weins zu bewahren.

Terroir. Ton- und Kalkböden mit Kieselsteinen (Galets roulés), die dem Wein seine Mineralität und Struktur verleihen.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2022

REBSORTE

Grenache, Mourvèdre

HERKUNFT

Côtes du Rhône, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Rinderbäckchen in Rotwein, Wildschwein, Hirschragout

