

Saint Georges - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017 - Bio

Domaine Galévan · AOP Châteauneuf-du-Pape · Rhôneetal, Frankreich



Ikonischer Grenache aus alten Reben mit komplexem Duft von Waldfrucht, Zedernholz und balsamischer Frische.

Aromaprofil. Der "Saint-Georges" beeindruckt mit einem kraftvollen und zugleich feinen Bouquet von wilden Erdbeeren, gerösteten Himbeeren und würzigen, mentholhaltigen Noten von Aleppo-Kiefer und Zeder. Am Gaumen entfaltet er eine komplexe Mischung aus roten Früchten, einer leichten Balsamico-Nuance und seidigen, festen Tanninen. Der Abgang ist lang, opulent und von purer Eleganz geprägt.

Herstellung. 100%ige Entrappung und traditionelle Vergärung in Betontanks ohne zugesetzten Schwefel. Der Wein reift 24 Monate in 500-Liter-Barriques aus neuer Eiche, ohne Schönung oder Filtration.

Terroir. Kalk- und Tonböden mit Kieselsteinen (Galets roulés), die dem Wein seine Mineralität und Tiefe verleihen.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2017

HERKUNFT

Rhôneetal, Frankreich

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

VERSCHLUSS

Naturkorken

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

REBSORTE

Grenache

QUALITÄTSSTUFE

AOP Châteauneuf-du-Pape

TRINKTEMPERATUR

17 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

PASST ZU

Rehrücken mit Preiselbeeren, Weihnachtsgans, Ente mit Orangensauce, Tagliatelle an Trüffelsauce

