



Châteauneuf-du-Pape AOC - 2014

Qualität:	AOC Châteauneuf-du-Pape
Region:	Rhône
Land:	Frankreich
Rebsorte:	Grenache 90%, Syrah 7%, Mourvedre 3%
Alkohol in vol.-%:	15,00 vol.-%
Restzucker:	1,70 g/l
Säure:	3,50 g/l
Ausbau:	Holzfass
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	17-19°C
Lagerfähig bis:	2026

Beschreibung

Ein kerniger, fest strukturierter Châteauneuf zeigt sich schon in der Nase. Feine Fruchtaromen von dunklen rote Früchten und Schwarzkirschen steigen auf. Auch würzig und mit schwarze Schokolade Komponenten. Rostige Holzaromen begleiten das Bouquet und bleibt ein volles Mundgefühl mit gute Tanninstruktur.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch, cross gebraten und Speckbohnen.

Weingutbeschreibung

Bernard Friedmann ist sozusagen Jungwinzer, denn erst seit sechs Jahren ist er Weinbauer. Vorher handelte er mit den Weinen anderer Kollegen. Der Name Port Rouge (= Rote Tür) leitet sich nicht von der tatsächlich roten Kellertür, sondern vom provenzalischen Wort „Orouse“ für Wind ab. Denn der „Mistral“ weht hier sehr stark. Dadurch trocknen die Reben schnell ab und sind so z.B. vor Pilzkrankheiten gut geschützt. So ist eine ökologische Bewirtschaftung erst möglich.