



**Château La Nerthe, Châteauneuf-du-Pape Rouge,  
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, AOC, Trocken, 2019,  
Cotes du Rhone rouge BIO**

Frankreich - Cotes du Rhone rouge

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 15,5%

Enthält Sulfite

€ 65,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 48,90**

**Artikel:** 2019 Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC Château La Nerthe

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Rhône

**Kategorie:** Rotwein, trocken

**Klassifizierung:** AOC

**Erzeuger:** Château La Nerthe

**Rebsorte:** 35% Syrah, 33% Grenache noir, 31% Mourvèdre, 1% divers

**Alkohol:** 15,5%

**Restzucker:** 1 g/l

**Säure:** 6,69 g/l

**Farbe:** Dunkelgranatrote Farbe mit violetten Reflexen.

**Aroma:** Die Nase ist reich, komplex nach schwarzen Früchten (schwarze Johannisbeeren, Kirschen und Oliven) mit einem Hauch von pfeffrigen und blumigen Noten, die auf den hohen Anteil an Syrah zurückzuführen sind.

**Geschmack:** Am Gaumen ist er vollmundig und dicht mit kräuterigen Akzenten von südlichen Pflanzen (Lorbeer, Thymian sogar Lakritze). Die reifen Tannine sorgen für Dichte in der Mitte des Gaumens (Pflaume). Trotz der Hitze des Jahrgangs bleibt der Gesamteindruck frisch (Menthol): Er ist tiefgründig mit einem langen Abgang.  
Ein wunderbarer Wein, der zwei Jahrzehnte oder länger reifen kann.

**Trinktemperatur:** 15 °C Dekantieren des Weines wird empfohlen.

**Serviervorschläge:** Genießen Sie ihn zu einem gegrillten Rinderkotelett oder einer Rindfleisch-Estouffade mit Sardellen. Passt auch gut zu Lamm und Ente.

**Terroir:** Verschiedene Böden aus Lehm-Kalkstein, Sand-Lehm und Sandstein, durchsetzt mit den berühmten Rollkieseln.

**Weinbereitung und Ausbau:** Die Trauben werden von Hand gelesen und am Tisch sortiert. Lange Maischegärung von mindestens 21 Tagen mit regelmäßigem Umpumpen und Pigeage sowie zahlreichen Verkostungen während der Gärung, um die bestmögliche Extraktion der Beeren zu gewährleisten. Die Weinbereitung und die malolaktische Gärung werden in Holz- und Edelstahltanks durchgeführt. Der Ausbau dauert 12 Monate und die endgültige Assemblage findet am Ende dieses Ausbaus statt. Die Flaschenabfüllung erfolgt 6 Monate später.

**Produktdetails**

**Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Château La Nerthe

**Anschrift:** 4213 Rte de Sorgues, 84230 Châteauneuf-du-Pape, Frankreich

## Datenblatt : Château La Nerthe

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 10.05.2024