



**Château La Nerthe, Châteauneuf-du-Pape Rouge,  
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, AOC,  
Trocken, 2018, Cotes du Rhone rouge BIO**

Frankreich - Cotes du Rhone rouge

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 61,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 45,90**

**Artikel:** 2018 Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC Château La Nerthe

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Rhône

**Kategorie:** Rotwein, trocken

**Klassifizierung:** AOC

**Erzeuger:** Château La Nerthe

**Rebsorte:** 35% Grenache, 30% Syrah, 30% Mourvèdre, 5% Cinsault

**Beschreibung:** Dieser Château La Nerthe 2018 zeichnet sich durch eine ausgewogene Assemblage aus, die die für die Appellation repräsentativen Rebsorten miteinander verbindet.

**Alkohol:** 15%

**Farbe:** Rubinrote Farbe

**Aroma:** In der Nase rote Früchte (Kirsche und schwarze Johannisbeere), elegant, mit Vanilleakzenten und Düften von getrockneten Gewürzen, die ganz provenzalisch sind.

**Geschmack:** Im Gaumen ist er großzügig mit einer deutlichen Tanninstruktur, die im Abgang lange anhält. Er muss nur ein paar Jahre warten, um vollends genossen werden zu können.

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

**Serviervorschläge:** Passt zu Osso Bucco, Rinderschmortopf mit Tagliatelle, Lamnnavarin.

**Auszeichnungen:** Parker: 92/100

Robinson: 16,5/20

Suckling: 94/100

Jahrgang 2018 : Das Frühjahr war 2018 extrem regenreich, aber ab Mitte Juni und den ganzen Sommer über lagen die Temperaturen über den normalen Saisonwerten. Die Reben profitierten von dieser Wärme und die Regenfälle im August kamen genau zum richtigen Zeitpunkt, um den Vegetationszyklus unter optimalen Bedingungen abzuschließen.

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: 11.01.2024