



**Château La Nerthe Cuvée des Cadettes,
Châteauneuf-du-Pape Rouge, Grenache Noir, Syrah,
Mourvèdre, AOC, Trocken, 2017, Cotes du Rhone rouge**

Frankreich - Cotes du Rhone rouge

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 145,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 109,00

Artikel: 2017 Château La Nerthe Cuvées des Cadettes Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Rhône

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: AOC

Erzeuger: Château La Nerthe

Rebsorte: 59% Grenache, 31% Syrah, 10% Mourvèdre

Alkohol: 15%

Farbe: Tiefrote Robe

Aroma: Sehr duftendes und komplexes Bouquet: Reife rote Früchte (Erdbeeren und Kirschen), Gewürze (Zimt, Nelken, Tabak) und sogar Weihrauch.

Geschmack: Am Gaumen findet man diese Fülle und Intensität von roten Früchten (schwarze Johannisbeeren) wieder. Die dank des Ausbaus in großen Behältern bereits eingebetteten Tannine machen den Wein schon in seiner Jugend zugänglich.

Abgang: Der komplexe Abgang unterstreicht jedoch noch einmal die Kraft des Weins und verspricht ein schönes Lagerpotenzial.

Trinktemperatur: 15 °C Dekantieren des Weines wird empfohlen.

Serviervorschläge: Perfekt zu Wildbret (Wildschwein), Lammkeule provenzalisch.

Auszeichnungen: Parker: 94/100

Wine Spectator: 95/100

Suckling: 96/100

Jahrgang 2017: Der Jahrgang zeichnete sich durch ein bemerkenswertes Wetter aus, das zu einer frühen Ernte führte, die eher gering ausfiel, aber eine gute Qualität aufwies. Der milde und trockene Winter mit hohen Temperaturen im Februar und März sorgte für einen sehr frühen Austrieb. Mitte Mai lagen die Temperaturen über dem Normalwert und die Reben begannen sich sehr schnell zu entwickeln, was zu einer sofortigen Blüte führte. Ab Ende Mai waren die Wetterbedingungen für eine gute Ernte günstig. Das Wetter ab dem Beginn des sehr heißen und trockenen Sommers beschleunigte die Reifung der Trauben.

Terroir: Diese Cuvée stammt aus den ältesten Parzellen, die hauptsächlich auf sandig-lehmigen Böden mit Rollkieselsteinen rund um das Château liegen. Sie verleihen dem Wein eine bemerkenswerte tanninhaltige Qualität.

Weinbereitung und Ausbau: Die Trauben werden von Hand gelesen und direkt bei ihrer Ankunft im Keller sortiert. Die drei Rebsorten werden in einem einzigen Holzbottich eingekellert, in dem die Gärung stattfindet. Die Extraktion erfolgt durch Pigeage und Remontage, die täglich durchgeführt werden. Die Mazeration dauert etwa drei Wochen. Die Weine werden dann für 12 Monate teils in Fässern und teils in Barriques ausgebaut.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Produktdetails

Unternehmen: Château La Nerthe

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

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.01.2024