

DRINKS.

Domaine des Pères de L'Église Châteauneuf-du-Pape Calice de St. Pierre AC 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40815321
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Châteauneuf-du-Pape
Abfüller	SCEA Gradassi Paulette et fils, 2 Avenue Impériale, 84230 Châteauneuf du Pape, France
Marke	Domaine des Pères de l'Église
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	kraftvoller Geschmack mit Kirschen, roten Beerenfrüchten, Pflaumen, Pfeffer, Gewürzen, Eichenholz, Tabak und Leder.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 85% Grenache, 10% Mourvèdre und 5% Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Lamm, Rotes Fleisch

Beschreibung

Vier Generationen der Familie Gradassi haben bereits ihre Spuren im Winzerbetrieb der Domaine des Pères de l'Église hinterlassen. Das Anwesen verfügt über 19 Hektar Landfläche, wovon 15 auf die Region Châteauneuf-de-Pape und vier auf die angrenzende Weinbauregion Côtes du Rhône entfallen. Schon die Griechen kultivierten Wein im südlichen Rhône-tal, wo die Sorte Grenache heute den grössten Anteil der Anbaufläche einnimmt. Die Weine von Châteauneuf-de-Pape geniessen ein besonders hohes Ansehen. Typisch für die sandig-lehmigen Böden sind die grossen Kieselsteine, die tagsüber Wärme speichern und diese nachts an die Reben abgeben. Das trocken-heisse Klima und der häufig vorkommende Mistral-Wind, die die Trauben nach Regenergüssen schnell wieder trocknet, wirken sich ebenfalls positiv auf die Weinqualität aus. Der Rotwein von der Domaine des Pères de l'Église wird zu 85% aus Grenache, zu 10% aus Mourvèdre und zu 5% aus Syrah verschnitten. Die Rebsorte Mourvèdre hat in Frankreich stark an Anbaufläche eingebüsst und wird nun hauptsächlich noch als Verschnittpartner genutzt; derweil spielt sie an der Mittelmeerküste Spaniens eine gewichtige Rolle - dort ist sie jedoch unter dem Namen Monastrell bekannt. Das Traubengut für die Cuvée wird zu Maische verarbeitet und viele Tage lang im Betonbehälter vergoren. Später wird der Wein in Betontanks, Barriques sowie grossen Fässern ausgebaut. Der Calice de St. Pierre Rouge wird am besten begleitend zu Fleischgerichten, insbesondere Lamm, serviert. Er ist bis zu zehn Jahre lang lagerfähig.