

# DRINKS.

## Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape AOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70412320
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Châteauneuf-du-Pape
Abfüller	Abfüller Domaine de la Janasse, 27 Chemin du Moulin, 84350 Courthézon, France
Marke	La Janasse
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren dominieren den Geschmack. Dazu gesellen sich Lakritze, frische Minze und sehr feine Tannine. Der Nachklang ist intensiv geprägt von Himbeeren und Pfefferminz Noten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Gernache
Ehrungen	<b>&nbsp;&nbsp; &nbsp; &nbsp; </b>
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch



Bio	Nein
Vegan	Nein
Kosher	Nein
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Geflügel, Grill, Kalb- und Rindfleisch

## **Beschreibung**

Aimé Sabons Vater war bereits Winzer, doch war er Mitglied in einer Kooperative und besass keine eigene Kellerei. Das änderte Aimé weniger Jahre, nachdem er die familieneigenen Weingärten - damals noch 15 ha gross - übernommen hatte. Ab 1991 wurde er von seinem Sohn unterstützt, der sowohl Marketing als auch Weinbau studiert hatte. 2001 trat Aimés Tochter, ebenfalls studierte Önologin, in den Familienbetrieb ein, der mittlerweile eine Fläche von 90 ha einnimmt. Aufgeteilt auf über 60 Parzellen in den Gebieten Châteauneuf-du-Pape und Côtes du Rhone, verfügt die Domaine de la Janasse über ein wahrliches Terroir-Mosaik. Da ist es besonders wichtig, die richtige Rebsorte an den richtigen Platz zu pflanzen. Die Trauben stammen aus verschiedenen Terroirs im nördlichen Teil von Châteauneuf-du-Pape, wo sandige, kiesige oder tonige Böden vorherrschen. Der Weinbau erfolgt ohne den Einsatz von Pestiziden, Insektiziden oder Herbiziden, während der ausgebrachte Dünger natürlichen Ursprungs ist. Die Ernte erfolgt selbstverständlich händisch, was das Team dazu befähigt, die hochwertigsten Trauben direkt im Weingarten auszusortieren. 80% der Trauben werden entrappt, bevor sie im Gärtank 21 bis 28 Tage lang mazerieren. Dabei wird täglich frischer Most gepresst, der dann zu 80% in Holzbottiche und zu 20% in Fässer umgefüllt wird. Der Wein verweilt 12 Monate lang im Weinkeller. Der elegante und feingliedrige Châteauneuf-du-Pape erinnert an Kirschen, Lakritze und Minze sowie Erdbeeren und Himbeeren im Hintergrund.