DRINKS.

Chateauneuf-du-Pape Reine Jeanne Ogier AOC 2020 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799878
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Châteauneuf-du-Pape (Rhône-Tal)
Abfüller	Ogier, 10 Avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
Marke	Ogier
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	kraftvoller Geschmack mit Noten von Lakritz, Pflaumen, Rosinen, Moccha, Kakao, Kirschen, würzigem Leder, Unterholz und Holzrauch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Grenache, Syrah und Mourvèdre
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Antoine Ogier trat im Jahr 1859 in das Weingeschäft ein, als er begann, Weine im französischen Rhône-Tal zu produzieren. Das Repertoire des Hauses umfasst verschiedene Weine, von denen einige die Appellation «Côtes du Rhône» und andere die hoch angesehene Appellation «Châteauneuf-du-Pape» tragen. Die Kellerei, deren Architektur von mittelalterlichen, mediterranen und marokkanischen Einflüssen geprägt ist, liegt inmitten der Weinstadt Châteauneuf-du-Pape. Für interessierte Önotouristen hat sie stets ihre Tore geöffnet.
Der Reine Jeanne setzt sich aus drei regionstypischen Rebsorten zusammen. 20% der Grenache-Trauben werden zusammen mit ihren Stielen vinifiziert, während die restlichen Trauben allesamt entrappt werden. Die Trauben bleiben zwischen 21 und 36 Tagen in Kontakt mit den Schalen. In den Frühlingsmonaten blendet man den Freilaufsaft mit dem früh gewonnen, separat gelagerten Presssaft. Die Reifung dauert zwölf Monate an und findet zu 80% in Eichenfässern, zu 20% in Betontanks statt. Das Lagerpotential dieses Ausnahme-Weins beträgt fünf bis acht Jahre.