

Châteauneuf-du-Pape - Cuvée Réserve C & F

Jahrgang: 2020
Erzeuger: Domaine de Pignan
Art. Nr.: 407.530

Herkunftsland: Frankreich
Region: Châteauneuf du Pape
Ort des Gutes: Châteauneuf du Pape



Auszeichnungen

Jeb Dunnuck: 93 Punkte (Jg. 2019)
James Suckling: 95 Punkte (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

Die Geschichte der Domaine Pignan reicht bis ins Jahr 1855 zurück, in dem Antoine und seine Frau Sophie Pécoule das Weingut gründeten. Sie begannen mit gerade einmal 5 Hektar am Hang der sogenannten Burg der Päpste im späteren Châteauneuf-du-Pape. Denn die AOC Weinregion entwickelte sich dort erst offiziell im Jahr 1935. Generation für Generation wurde das Weingut stetig verbessert und erweitert. Was zunächst nur für den lokalen Verkauf gedacht war, bringen die Ur-Ur-Urenkelinnen Coralie und Floriane mittlerweile in 6. Generation auch auf den deutschen Markt. Unter der Leitung von Vater Frédéric, der dem Weingut seinen heutigen Namen gab, produziert die Familie erstklassigen Châteauneuf-du-Pape in der klassisch markanten Flasche, die die dreifache Papstkrone, Reichsapfel und Schlüssel Petri am Hals trägt.

Die kleinen Parzellen der Familie werden ausschließlich von Hand und besonders spät geerntet, um ein intensives Reife Aroma zu erzeugen. Die Trauben werden nach dem Entrappen in der sogenannten "fouillage" durch walzen aufgebrochen und dann in Betontanks gegeben. Die Fermentation dauert in der Regel 15 - 31 Tage, in der der Most immer wieder untergetaucht wird. Erst dann erfolgt die finale Pressung ehe der Wein in Barrique, Beton- und Edelstahltanks für mindestens 18 Monate reift.

Die Reben für den CdP sind zwischen 80 und 100 Jahren alt und stehen auf unglaublich kleinen Parzellen. Neben den klassischen Rebsorten für GSM, baut die Familie auch Muscardin, Vakkarese und Terret Noir an. Der Weinberg des Réserve ist nur einen Hektar groß. Die 50 Jahre alten Reben für den Côtes du Rhône stehen auf gerade einmal 0,57 Hektar. Alle Weinberge überschreiten dabei nicht die zulässige Ertragshöchstmenge der CdP AOC von 35 hl/hk. Jede Flasche der Domaine ist ein authentisches und streng limitiertes Abbild traditionellem Weinhandwerks der Rhône. Unfassbare Weingeschichte und geschmacklich überwältigende Produkte. Lassen Sie sich begeistern!

Beschreibung

Die Reben für den CH9 Reserve stammen von teils 100 Jahre alten Reben.

Rebsorte: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Charakteristik: reife schwarze Frucht und Gewürze in der Nase, rund, kraftvoll und Komplex am Gaumen mit kräftigem, aber elegantem Tannin, intensiv anhaltender Abgang
Ausbau:
Liefereinheit: 6 á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	20 Jahre
Alkoholgehalt:	15,5 % vol.
Restzucker:	2,2 g/l
Gesamtsäure:	2,74 g/l

Stand: 26.04.2024 18:50 Uhr