

Château Husson

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC



Anbaugebiet: Frankreich - Côtes du Rhône

Jahrgang:	2016	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,0 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	60% Grenache, 37% Mourvèdre und 3% Syrah		

Beurteilung:

Tiefdunkles Rot, im Bouquet viel Würze und reife Früchte, Aromen von schwarzen und roten Beeren, reifen Pflaumen, Anklänge von Lakritze, Röstaromen und Haselnuss. Sehr runde Tannine mit kraftvoller Komplexität, sehr vollmundig, harmonisch mit perfekter Balance. Sehr edel!

Ernte / Herstellung:

Nach der Lese, bei kontrollierter Vergärung werden die Trauben fermentiert, anschließend mehrfach über die Maische gepumpt um Extrakt, Fülle, Tannine und Farbe zu erzeugen. Nur der freilaufende Wein wird in Eichenfässer gefüllt in denen er für 10 Monate reift. Die Rebsorten in diesem Châteauneuf-du-Pape sind 60% Grenache, 37% Mourvèdre und 3% Syrah.

Weinerzeuger:

Auf den terrassenförmigen Weinfelder wurzeln die Rebstöcke tiefgründig. Die Böden werden dominiert von sandigen Kiesflächen und einer Lehm-Kalk-Zone. Die vorherrschenden Rebsorten sind Syrah, Grenache und Mourvèdre. In diesem Terroir ist der Grenache sowohl ausgewogen wie auch strukturiert. Die Rebsorten Syrah und Mourvèdre bringen aromatische Noten, wie Düfte von Veilchen, kleinen roten Waldfrüchten hervor. Die Trauben werden alle per Hand gelesen.



Art.-Nr.: 07671-16

