



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Domaine des Sénéchaux rouge Châteauneuf-du-Pape AOC

Artikel-Nr: 111971 (Lieferung 6er-Holzkröte)

ANBAUGEBIET Frankreich / Rhône / Châteauneuf-du-Pape

REBSORTE(N) Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vaccarèse

KLASSIFIZIERUNG Châteauneuf-du-Pape AOC

ERZEUGER Domaine des Sénéchaux / J.M. Cazes

AUSBAU Nach der Lese wurden 85% des Weines im Holz ausgebaut – 25% davon in Erstbelegungen der Fässer. Die Reifezeit im Fass beträgt 12 Monate.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dieser rubinrote, warmwürzige Wein präsentiert sich mit deutlichen Aromen von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen ist er aromatisch, kräftig und zugänglich.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Fleischgerichten aller Art, Wild und gereiftem Käse

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Die Domaine des Sénéchaux ist eines der ältesten Weingüter der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Der heutige Besitzer, Jean-Michel Cazes, dem auch das große Pauillac-Gewächs Château Lynch-Bages gehört, hat dem lange im Mittelmaß versunkenen Besitz einen neuen Geist eingehaucht. Er investierte in Weinberge und Keller und brachte sein enormes Know-how in die Weinbereitung ein. Und das Resultat? Seine erlesene Rotwein-Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Vaccarèse-Cinsault beeindruckt durch einen stattlichen Körper und ein üppiges, fein nuanciertes Aromenspektrum, das von feiner Kirschmarmelade und Cassis über Lakritze, Vanille und provençalische Kräuter bis hin zu würzigen Röstnoten reicht.

Auch bei seinem Weißen beweist Jean-Michel Cazes ein goldenes Händchen. Die subtile Assemblage aus Roussanne, Clairette, Grenache Blanc und Bourboulenc überzeugt mit einer frischen Palette floraler Noten und Aromen tropischer Früchte. Der Gaumen bestätigt die Finesse des Buketts, untermalt von einem Hauch Vanille und gut eingebundenen Eichenholznoten.

