



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Châteauneuf-du-Pape AOP

### Pierre de Fontval

#### Expertise:

Granatrot. In der Nase ein komplexer Duft von schwarzen Himbeeren und saftigen Blumen. Am Gaumen ein sehr kräftiges Mundgefühl und sehr weiche, geschmolzene Tannine.

#### Geschichte:

##### Châteauneuf du Papé – Die Krönung der Rhône-Weine

Dieser Wein gilt weltweit zu den Hochkarättern im Rotweimbereich aus dem Anbaugebiet Rhône. Das Terroir im Châteauneuf du Pape ist geprägt von großen Kieselsteinen, die tagsüber Sonnenwärme speichern und sie nachts abgeben.

Die einzigartige Bodenstruktur, gepaart mit dem mediterranen Klima und den Mistral-Winden schaffen ideale Bedingungen für den Anbau von Trauben höchster Qualität.

**Pierre de Fontval** verbindet Tradition und Moderne und bietet Weine an, die mit Leidenschaft und viel Hingabe produziert werden.

Die Cuvée aus Syrah, Mourvèdre und Grenache Noir reift für 12 Monate zur Hälfte in neuen Eichenfässern und zur anderen Hälfte in gebrauchten Fässern.

Dadurch entwickelt der Wein Aromen von schwarzen Himbeeren und saftigen Blumen. Ein Körper der so viel Kraft ausstrahlt und die Tannine wunderbar einbettet.

Die Rhône Weine und vor allem die Weine aus dem Hause Pierre de Fontval, entwickeln mit den Jahren eine bemerkenswerte Eleganz und Komplexität, ein Grund, weshalb du dir nicht unbedingt nur eine Flasche gönnen solltest!

Artikelnummer:	271833
Rebsorten:	Grenache, Mourvedre, Syrah/Shiraz,
Jahrgang:	2021
Qualität:	AOP
Geschmack:	trocken
Region:	Côtes du Rhône
Alkohol:	%
Restzucker:	1,7 g/L
Säuregehalt:	g/L
Ausbau:	Eichenfässer + Weinfässer
Reifezeit:	12 Monate
Trinktemperatur:	16-18 Grad



#### Speisenkombination

rotes, gegrilltes Fleisch und Wildgerichte