



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Châteauneuf du Pape AOP Pierre de Fontval

Expertise:

Helles Zitronengelb. In der Nase sehr ausdrucksstark und komplex mit Noten von Geißblatt und weißen Blüten. Am Gaumen ein erfrischendes Gefühl, sehr üppig und eine mineralische Oberfläche!

Geschichte:

Das Anbaugebiet **Chateaneuf du Pape** in der südlichen Rhone-Region ist bekannt für seine hochwertigen Rot- und Weißweine. Es erstreckt sich über eine Fläche von knapp 3.200 Hektar und ist für seine Kieselsteinböden bekannt, die dem Wein eine besondere Mineralität und Komplexität verleihen. Und genau das spürst du bei jedem Schluck des sehr komplexen Weißweins aus dem **Hause Pierre de Fontval**. Die Weine werden auf traditionelle Weise hergestellt und sind bekannt für ihre Kraft und Ausdrucksstärke. Nicht umsonst sind die Weine bei vielen Weinliebhabern auf der Beliebtheitskala weit oben und genießen zahlreiche Auszeichnungen.

Mit viel Liebe und Hingabe, gepaart mit einem respektvollen Umgang mit der Natur entstehen Weine von höchster Qualität. Sie sind oft langlebig und können sich bei richtiger Lagerung über Jahrzehnte hinweg entwickeln.

Die Cuvées, die Geselligkeit und Lebendigkeit fördern sollen, passen perfekt zu nahezu allen Gerichten, zu denen sie serviert werden, egal ob zum Rindertartar oder Hirschgulasch, sie bilden einfach eine perfekte Komposition!

| | |
|------------------|---|
| Artikelnummer: | 271433 |
| Rebsorten: | Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc, |
| Jahrgang: | Roussanne, 2020 |
| Qualität: | AOP |
| Geschmack: | trocken |
| Region: | Côtes du Rhône |
| Alkohol: | 13,5 % |
| Restzucker: | 0,9 g/L |
| Säuregehalt: | 4,7 g/L |
| Ausbau: | französische Eichenfässer |
| Reifezeit: | 10 Monate |
| Trinktemperatur: | 10-12 Grad |



Speisenkombination

Schmorgericht und Eintöpfe, sowie Gerichte mit Antipasti und Tapas