



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rot - 2016

50 % Grenache – 25% Mourvèdre – 15 % Syrah – 7 % Cinsault – 3 % Clairette.

Herkunft: La Crau, Valori und Christia

Ganztraubenernte.

24-monatiger Ausbau in zwei- bis vierjährigen Fässern.

Jedes Mal, wenn uns die Natur einen großen Jahrgang beschert, übertrumpfen sich die Superlative und das ist ja auch ganz normal. Die Winzer haben nicht nur gute Jahrgänge und sie üben einen Beruf aus, der auch Frustrationen schüren kann. Wenn dann ein Jahrgang toll ist, trägt die Begeisterung den Sieg davon. 2016 gehört zu dieser Kategorie: Außer Frage das tollste Jahr seit 2010, dem es in Ausdruck und Stil sehr ähnlich ist. Denn beide Jahrgänge zeigen diese perfekte Kombination aus Reife und Frische. Wenn die Trauben in Châteauneuf schön langsam reifen, zeichnen sich die Weine durch einen „Biss“ aus, der den Weinen Charme und Tiefe verleiht. Wenn Frische in diese komplexe Gleichung eintritt, wird das Potential des Weines um ein Vielfaches gesteigert: Genau das ist 2010 und 2016 passiert. Nach komplexen, noch zurückhaltenden Aromen entfaltet sich das Terroir mit seiner fleischigen Weichheit im Mund und zeigt dann im Abgang Frische und Salzigkeit, die umfassend ihre Rolle als Geschmacksverstärker spielt. Wenn Châteauneuf uns eine solche Struktur liefert, dann möchte man die Flaschen einfach nur lagern, so groß scheint das Potenzial. Lassen Sie sich unter keinen Umständen den 2016er entgehen, einen sehr großen Jahrgang, der unvergesslich bleiben wird.

Gewürzbrot, Garrigue, Trüffel, Tapenade, Teer, Veilchen.

Ungefilterte Abfüllung.