



Domaine Pierre André Magnum

Châteauneuf-du-Pape AC 2011

Ein harmonischer, fruchtbetonter Châteauneuf-du-Pape, der bereits optimale Trinkreife zeigt.

Artikelnummer 8703.11

Weingut Domaine Pierre
AndréJacqueline,
André

Region Châteauneuf-du-Pape

Jahrgang 2011



Degustationsnotiz

Leuchtendes Rubinrot; Bukett nach Pflaumen, Zwetschgen und Beerenkompott, würzige Noten von Garrigue-Sträuchern; frischer, weicher Auftakt, am Gaumen fruchtbetont und cremig; elegante, harmonische Struktur, mineralische Anklänge, feinkörniges, reifes Tannin, langer, filigraner Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Grenache (80%)
Syrah (10%)
Mourvèdre (8%)
andere Rebsorten (2%)



Speisenvorschläge

Kaninchen, Lamm, Lauchkuchen, milder Hartkäse, kräftiges Risotto, Kalbsroulade mit Estragon und Schalotten, im Ofen überbackene Kalbshaxen an Zwiebelsauce, Freilandhähnchen mit Lavendelhonig-Glasur mit Gemüsebeilage (fein geschnittene, sautierte weiße Rüben)



Lagern

Bis mindestens 2020
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	77 mg/l
Flüchtige Säure	0.52 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	3.8 g/l
Analysedatum	30.09.2013

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/8703.11