

# Châteauneuf-du-Pape

## “Saint-Theodoric”

Jahrgang:

Herkunft: Châteauneuf-du-Pape  
Côtes du Rhône/Frankreich

Produzent: Gabriel Meffre Gigondas

Traubensorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung.  
Ausbau in französischen Eichenfässern  
während 12 Monaten.

Farbe: Kirschrot

Aroma: Elegantes Bouquet von reifen Beeren.  
Wunderschöne Pflaumen und Cassisnoten.  
Würzige Schokolade und Mocca.  
Schmelzig, konzentriert, mit einem Hauch  
Vanille. Vielschichtige Finesse, mit edlen  
Holz- und Toastnoten.

Charakter: Kräftige fruchtige Struktur, vollmundig,  
dicht, elegant und cremig mit angenehmen  
Röstaromen. Ein fantastischer  
komplexer Châteauneuf mit einer angenehmen  
Säure und sehr langem Abgang.

Passt zu: Grilliertem und gebratenem Fleisch,  
Fleisch mit würzigen Saucen, Wild,  
Lamm, Geflügel, mediterranen Küche,  
Aufläufe, Schmorgerichten, Cassoulet/  
Eintopf und reifen Käsesorten.

Ausschanktemperatur: 16° - 18° Grad

Lagerfähigkeit: 8-10 Jahre

