

Ein Juwel aus dem Herzen des Châteauneuf-du-Pape.



Rotwein · Frankreich · Rhône · Rhône Süd · Châteauneuf-du-Pape

Domaine la Barroche, Châteauneuf-du-Pape Signature

2014

Châteauneuf-du-Pape Signature, Châteauneuf-du-Pape rouge
AOC

CHF 315.00 statt CHF 420.00

- 📍 Frankreich
- 🍇 Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
- 🕒 Jetzt bis 2030
- 🌡️ 16 - 18°C
- 🍷 600cl (OWC-1)
- 🏷️ FRA.245349.2014
- 🚫 Enthält Sulfite
- 📦 ab Lager

Bewertung

Gerstl



18+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Ausbau 18 Monate in grossen Eichenfässern

Degustationsnotiz

Klares Rubinviolett. Komplexer Auftritt. Dichte Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Cassis mit einem Hauch wilder Himbeeren, Lakritze und Lavendelnoten. Dieses bezaubernde Dufferlebnis wird begleitet von einer herrlichen Mineralität. Am Gaumen sehr saftig und dicht mit hoher Struktur, Eleganz und feinen, seidigen Tanninen. Die Aromen bestätigen sich, schwarzfruchtig mit floralen Anklängen und mineralischer Würze. Der Signature endet lang und kräftig mit intensiv fruchtbetontem, komplexem Abgang.

Infos zum Produzenten

Der Jahrgang 2017 verlangte sehr viel anspruchsvolle Arbeit in den Reben. Ab Mitte April fiel in der ganzen Region kein Tropfen Regen, die Trockenheit hielt bis Ende September. Nicht jeder Betrieb kam mit diesen Umständen klar. Das schöne Wetter liess die Zuckergrade in die Höhe schnellen. Nur wer der Laubarbeit und der Bodenbearbeitung hohe Beachtung geschenkt hatte, wurde auch belohnt. Zum Glück waren die Höchsttemperaturen nicht so hoch wie im 2016. Der Trockenstress hielt sich in Grenzen. Die Domaine la Barroche hat sehr alte Reben in ihrem Besitz, bis über 100 Jahre alt. Der grösste Teil der Stöcke wurde 1900 gepflanzt, auf sandigen und kalkhaltigen Böden, den sogenannten Terres Blanches und Safré. Diese deutlich kühleren Böden und natürlich die alten Reben haben 2017 grandiose Weine ergeben, die ihresgleichen in der ganzen AOC suchen. Julien Barrot ist hoch erfreut,

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

seine Weine sind komplex, elegant und von atemberaubender Feinheit. Sie alle überzeugen mit seidiger Textur und aromatischer Tiefe. Hier wird nach alter Tradition gearbeitet. Die Reben werden im Goblet-Stil erzogen (oder «Albarello», wie diese Erziehungsform in Italien heisst). Es ist die älteste Form, ohne Drahtrahmen mit grossen Abständen zwischen den einzelnen Pflanzen. Die Dichte beträgt ungefähr 3000 Rebstöcke pro Hektare. Wir verkosten die Weine im vor zwei Jahren errichteten Keller, einem kleinen Juwel mit idealen Bedingungen. Hier stehen moderne Betontanks, die vom gleichen Hersteller stammen wie jene vom weltberühmten Château Cheval Blanc in Bordeaux. Der Fasskeller mit gebrauchten Barrriques und Foudres für den Ausbau befindet sich tief unter dem Boden. Die Weine lassen keine Wünsche offen, sie widerspiegeln Region und Traubensorten perfekt.