La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

, 750 ml

France,

9910244027

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Geschmorte Auberginen auf Beluga-Linsen mit schwarzen Oliven und Thymian

Gebratene Lotte im Chorizo-Fond mit geschmortem Fenchel

Geschmorter Hase mit cremiger Polenta

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Château La Nerthe zählt zu den historischen Gütern von Châteauneuf-du-Pape, dessen Geschichte rund fünf Jahrhunderte zurückreicht. Die gut 90 Hektar Weinberge verteilen sich auf eine Vielzahl unterschiedlicher Böden von Kalkmergel über sandige Tone und Sandstein bis zu den für die Appellation typischen dicken Kieseln, den Galets roulés. Seit 1998 ist das gesamte Gut biologisch zertifiziert. Für den roten Châteauneuf-du-Pape werden Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault aus unterschiedlichen Parzellen des Besitzes assembliert. 2015 war ein warmer, konzentrierter Jahrgang mit sehr guter Reife. Nach der Handlese und Selektion werden die einzelnen Partien traditionell vergoren und anschließend in unterschiedlichen Holzgebinden ausgebaut, bevor sie zur finalen Cuvée assembliert werden.

Farbe:
Mittelkräftiges, transparentes Granatrot.

Nase:
In der Nase macht der 2015 Châteauneuf du Pape von Château La Nerthe keine Gefangenen und eröffnet mit dunkler roter Frucht und aparter Konzentration. Dunkle Kirschen, Amarena, Griottines, eingelegte Zwetschgen, aber auch florale Noten nach Orangenblüten und Anis umrahmen die jugendliche Frucht. Unterfüttert von dunklen Aromen wie erdigen Noten, Bitterschokolade und Mon Chéri zeigt er sich trotz reichhaltiger Anlagen noch recht zugeknöpft und verlangt daher unmissverständlich nach der Karaffe.

Mund:
Auch im Antrunk zeigt er sich kraftvoll mit gutem Schub, ohne dabei lediglich auf Bass zu setzen. Auch die Mitten und Obertöne sind fein balanciert und verorten ihn unter den Châteauneuf der fein gezeichneten Sorte. Ohne gekochte Frucht sind die Anlagen zwar konzentriert, aber stets fein mit transparentem Schimmer und stillen Tönen, die die Komposition vielschichtig gestalten. Die Gerbstoffe sind engmaschig und fein poliert, die Säure agiert wie ein Souffleur eher aus dem Hintergrund. Trotz aller Kraft hat der Châteauneuf eine erstaunliche Finesse und Beweglichkeit und definiert sich vielmehr über seine Balance und die feinen Zwischentöne.