La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910244006

Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 15,5 %

Speisempfehlungen

von

Gulasch vom Wildschwein mit Serviettenknödeln und süß-saurem Rotkraut

(Wild)

Lammkarree aus dem Ofen mit dicken Bohnen und weißem Bohnenpüree

(Fleisch)

Dinkel-Spaghetti mit Oliven-Tapenade und Petersilie

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von vom 31.08.2022

Farbe:

Dichtes Kirschrot mit violetten sowie leicht rostigen Reflexen

Nase:

Die Nase zeigt deutlich die Stärken des Grenache in dieser Cuvée. Warme, reife Frucht, die sich vor allem in Form von Brombeere, Süßkirsche, Heidelbeere sowie Rote Bete ausdrückt. Die Frucht wirkt dabei immer rund und geschliffen. Nie überreif oder gar kitschig, sondern sehr ausgewogen und harmonisch. Die Rote Bete steuert reichlich erdige Würze bei. Kakaobutter und mild geröstete Kaffeebohnen setzen neben dunkler Schokolade viele sinnliche Wohlfühlmomente. Seine mediterrane Seite kann er durch Rosmarin, Thymian sowie etwas Lavendel und Pinienhaine ausdrücken. Auch schwarze Oliven reihen sich hier ein. Eingelegte Pflaumen, Zimt und Nelke sorgen neben Wacholder und Pfeffer für Abwechslung. Hibiskus versorgt ihn mit einer großzügigen floralen, dunklen Note. Ein Hauch Bleistift verleiht ihm abschließend noch ein kühlendes Element.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er dann sehr ambivalent. Auf der einen Seite steht die großzügige, warme, nahezu ausufernde Frucht. Die Aromen der Nase kommen in vollen Zügen zur Geltung, die erdige Rote Bete ist das absolute Bindeglied und er ist enorm lautstark in seinem Fruchtausdruck. Dem Gegenüber steht seine deutlich präsente Säurestruktur, die der Frucht mit Biss begegnet. Das sorgt in Kombination für Saftigkeit und Trinkfluss zugleich. So warm er auch beginnt und die Extraktsüße am Gaumen wirkt, so wichtig ist auch die knackige Säure neben dem milden Tannin. Die Bitterstoffe setzen bei diesem weichen Tannin direkt am Gaumen ein. Im Nachhall kommen neben den herben Akzenten auch etherische Nuancen zum Vorschein. Die Frucht zeigt sich im Nachhall erstaunlich zurückhaltend portioniert.