La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910244025

Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 15,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammkarree mit Kräuterkruste und Ratatouille (Lamm)

Geschmorte Rinderbäckchen mit schwarzen Oliven und Orange (Rind)

Aubergine aus dem Ofen mit Tomaten-Oliven-Ragout und Thymian (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

Information zum Wein
Châteauneuf-du-Pape aus 40 % Grenache, 35 % Syrah, 20 % Mourvèdre und 5 % Cinsault von verschiedenen Böden mit Lehm und Kalkstein, Sand und Lehm, Sandstein und großen Kieseln. Eine der wenigen natürlichen Quellen der Appellation Châteauneuf-du-Pape befindet sich auf dem Weingut und ist von jahrhundertealten Wäldern umgeben. Dadurch entsteht ein Mikroklima, das tagsüber warm, nachts aber kühl ist. Der Wein reift über 18 Monate hinweg zu 15 % in neuen Fässern, der Rest in älteren Fässern, Fudern und im Beton.

Farbe
leicht transparentes Granatrot

Nase
Der 2022er *Châteauneuf-du-Pape* präsentiert sich intensiv und dicht mit einer Aromatik, die an reife schwarze Kirschen, Zwetschgen und Erdbeeren ebenso erinnert, wie an abgehangenes Fleisch, Garrigue, Lakritz und Veilchen. Dazu kommt eine angenehm scharfe Note von schwarzem Kampottpfeffer und ein Hauch von Teer.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der 2022er *La Nerthe* ebenso intensiv und dicht, in gewisser Weise sogar noch streng am Gaumen mit fleischigen Noten und der entsprechenden Textur. Mit Luft wird der *Châteauneuf-du-Pape* immer runder, seidiger, charmanter und sinnlicher, bleibt aber kraftvoll, tief und komplex mit einer mundfüllenden Intensität der blauen Frucht und einer feinen Textur. Der Alkohol sorgt für Wärme, aber nicht für Hitze, die Säure dagegen für Frische und die Mineralität für Energie und Spannung. Ein Wein, der noch sehr jung ist, von dem man sich aber vorstellen kann, wie er über die nächste Jahre seine Balance finden wird.