Marcoux

Châteauneuf-du-Pape, Vieilles Vignes AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910245014

Grenache

Alkoholgehalt: 16,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Entenleber mit Preiselbeeren

(Geflügel)

Hase mit Rouenaiser Sauce , Rosenkohl und Selleriepüree

(Wild)

Törtchen von Fourme d' Ambert mit Cassis und Bitterschokolade

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.12.2022

Info zum Wein:
In der Appellation Châteauneuf-du-Pape hat Familie Armenier insgesamt 13 Parzellen mit unterschiedlichen Bodentypen wie die berühmten Rollkiesel auf tonreichem Untergrund, der gut Wasser speichert, aber auch rötlichen Sandsteinboden und kolluviale Sedimente sowie Kalkböden aus der Kreidezeit, die dem Wein viel Spannung geben. Grenache Noir dominiert bei weitem, ergänzt von etwas Mourvèdre, Syrah und Cinsault. Gelesen wird per Hand nach optimaler Reife, die von einer Parzelle zur anderen und auch nach den Rebsorten variiert. Die selektierten Trauben werden entrappt, gemahlen und heruntergekühlt. Im Tank wird ihnen dann Zeit gelassen, bis die Naturhefen in Aktion treten. Ausgebaut wird der Wein über 18 Monate in Betontanks, ergänzt von einigen Fudern und älteren 350-Liter-Fässern.

Farbe:
Gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Die Aromatik des 2020er Châteauneuf du Pape “Vielles Vignes” zeigt sich tiefgründig mit enormer Konzentration. Süße Beeren, Feigen, Datteln, Schokolade, geröstete Haselnüsse und Kakao und süßer Mokka. Man möchte einsinken in seiner charmanten Tiefe.

Gaumen:
Enorme Dichte und Konzentration am Gaumen, ein Wein, der die Begleitung von einer intensiven Küche sucht und sich in den nächsten Jahren noch wunderbar entwickeln wird, seine Mineralität und seine Struktur wird Dekaden überdauern, Geduld ist gefragt und für den Ungeduldigen empfiehlt sich die Karaffe und die richtige Begleitung an Speisen.

Zum jetzigen Zeitpunkt dekantieren und leicht gekühlt aus großen Gläsern servieren.