



Paul Avril, 2022

Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC Clos des Papes

Herkunft
Frankreich

Region
Rhône

Rebsorten
Roussanne, Marsanne, Grenache blanc

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergienhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15%

Charakter

Dieser frische, ausgewogene Weisswein bezaubert mit einer Aromatik von Pfirsich, Aprikose, Quitte und Apfel, dazu etwas Zitrusfrucht. Im Gaumen gesellen sich zu den Zitrusfruchtnoten etwas grasige Aspekte; der Wein ist erfrischend lebendig, harmonisch, geschmeidig und rund.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

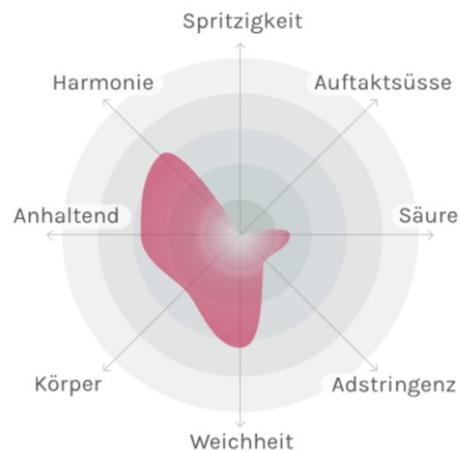


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Paul Avril

Das geschichtsträchtige Clos des Papes, eines der herausragenden Weingüter der Region, hat seinen Namen von einer der 24 Parzellen, die an das Schloss der Päpste angrenzt. Auf insgesamt 32 Hektaren werden hier Grenache-, Mourvèdre-, Syrah- und etwas autochthone Sorten wie Counoise und Muscardin angebaut. Seit 300 Jahren befindet sich das Unternehmen im Familienbesitz; nach dem Tod des Gründers Paul Avril hat sein Sohn Paul-Vincent 2009 nach jahrelanger gemeinsamer Arbeit die Gesamtleitung des Gutes übernommen. Die Weine werden 12 bis 15 Monate in riesigen Fässern ausgebaut, und man produziert etwa 100'000 Flaschen, von denen 80 Prozent exportiert werden. Der Clos de Papes gilt als eine der höchstgeachteten Quellen für klassischen, langlebigen, eleganten Châteauneuf.



Passt zu



Fisch gegrillt oder gebraten