



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Domaine des Sénéchaux Blanc Châteauneuf-du-Pape AOC

Artikel-Nr: 111981 (Lieferung 6er-Holzkruste)

ANBAUGEBIET Frankreich / Rhône / Châteauneuf-du-Pape

REBSORTE(N) Rousanne, Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc

KLASSIFIZIERUNG Châteauneuf-du-Pape AOC

ERZEUGER Domaine des Sénéchaux / J.M. Cazes

AUSBAU Beim Ausbau wurde darauf geachtet, dass der Gärbehälter optimal an die Rebsorte angepasst. So wurde je nach Rebsorte entschieden, ob der Wein im Edelstahlstank oder im Barrique mit sechs Monaten Hefelager ausgebaut wird.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im vielschichtigen Bukett vermählen sich gekonnt zitrische Noten mit Kandisfrüchten, Honig und Haferflocken. Pfirsich und weiße Blüten ergänzen. Am Gaumen linear und präzise, in der Mitte dann breiter werdend. Würzig, komplex und fast schon salzig mineralisch. Cremig präsent und seidig, dennoch straff. Ein ganz großer Wein, anspruchsvoll und von bestechender Substanz.

SERVIEREMPFEHLUNG Fischgerichte mit Sauce, Entenmousse, Lammlachse mit Ratatouille

SERVIERTEMPERATUR 12 °C



Die Domaine des Sénéchaux ist eines der ältesten Weingüter der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Der heutige Besitzer, Jean-Michel Cazes, dem auch das große Pauillac-Gewächs Château Lynch-Bages gehört, hat dem lange im Mittelmaß versunkenen Besitz einen neuen Geist eingehaucht. Er investierte in Weinberge und Keller und brachte sein enormes Know-how in die Weinbereitung ein. Und das Resultat? Seine erlesene Rotwein-Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Vaccarèse-Cinsault beeindruckt durch einen stattlichen Körper und ein üppiges, fein nuanciertes Aromenspektrum, das von feiner Kirschmarmelade und Cassis über Lakritze, Vanille und provençalische Kräuter bis hin zu würzigen Röstnoten reicht. Auch bei seinem Weißen beweist Jean-Michel Cazes ein goldenes Händchen. Die subtile Assemblage aus Roussanne, Clairette, Grenache Blanc und Bourboulenc überzeugt mit einer frischen Palette floraler Noten und Aromen tropischer Früchte. Der Gaumen bestätigt die Finesse des Buketts, untermalt von einem Hauch Vanille und gut eingebundenen Eichenholznoten.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE