



Châteauneuf-du-Pape

Domaine Font de Courtedune

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Châteauneuf-du-Pape AOC

Rebsorte(n): Grenache Noir, Mourvèdre

Ausbau / Herstellung: 18 Monate Ausbau im Tank

Charakteristik: Jahrgang 2020

Das ist ein Wein mit einer brillanten, satten, rubinroten Farbe und wunderbaren Aromen, die an Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumenmus, Süssholz, Gewürze und Kräuter erinnern. Am Gaumen harmonisiert das geschmeidige, präsenste Tannin sehr schön mit der dezenten Säure und dem einhüllenden Alkohol. Der Abgang ist haftend und anhaltend. Ein beeindruckender Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Rotwein passt hervorragend zu Grilladen vom Rind und Schwein, zu Lammgigot, zu Hasenpfeffer, zu Wildschweinbraten, zu Auberginenröllchen mit Feta sowie zu Pasta an rassistiger Sauce und zu würzigen Ziegen- und Schafskäsen.

Ehrgeizige Weinmacherin

Wie die meisten der kleineren Produzenten an der Rhône verkaufte die Familie Charrier ihre gesamte Traubenproduktion während vieler Jahre an die Genossenschaft. Erst 1998, als Caroline und Frédéric das Ruder übernahmen, änderten sie die Strategie. Sie begannen mit dem Aufbau eines eigenen Weinkellers, vinifizierten die gesamte Produktion des immerhin fast 20 ha grossen Reblands selbst und begannen unter eigenem Namen zu produzieren.

