



Châteauneuf-du-Pape

Blanc
Domaine Mont-Olivet

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

Rebsorte(n): Clairette, Rousanne, Bourboulenc, Grenache Blanc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 88% im Edeltank und 12% in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Dieser Weisswein erfreut die Nase- nach einer guten Belüftung - mit Aromen von Birnen, Quitten, Pfirsichen und Mirabellen. Leichte, blumige Düfte von Orangenblüten und Veilchen sowie dezente Vanille- und Honignoten untermalen die fruchtigen Aromen dieses Weines. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer angenehmen Fülle, präsenten Konturen und einer schön eingebundenen Säure. Ein toller, weisser Châteauneuf-du-Pape.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser weisse Châteauneuf passt zu poschiertem Meeresfischen, zu einem Risotto, zu sautierten Eierschwämmen à la crème, zu einem Kaninchenragout oder zu einem Kalbgeschnetzelten. Aber auch zu leichten Geflügelgerichten und mildem Weichkäse in fortgeschrittener Reife kann dieser Wein gut serviert werden.