



AOP Châteauneuf du Pape Weiß



Terroir

- ◆ 1,8ha Einzellagen
- ◆ Sowohl sandige Böden, als auch roter Lehm mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Durchschnittsalter der Reben: 25-50 Jahre



Rebsorten

- ◆ 33% Clairette Rose
- ◆ 33% Grenache blanche
- ◆ 33% Roussanne



Weinbereitung

Schnelle, schonende Pressung und Vorklärung der Maische. Dann kühle Gärung bei max. 17°C in Edelstahltanks zur optimalen Aromaförderung. Alle drei Weißweinsorten werden separat über 6 Monate ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt.



Verkostung

Farbe: klare leuchtende goldgelbe Farbe
Geruch: klassische Fruchtaromen von Birne, Anis und Weißdorn
Geschmack: feinsinnige Mineralität kombiniert mit einer vielschichtigen Aromenvielfalt



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 9-11°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 10 Jahre

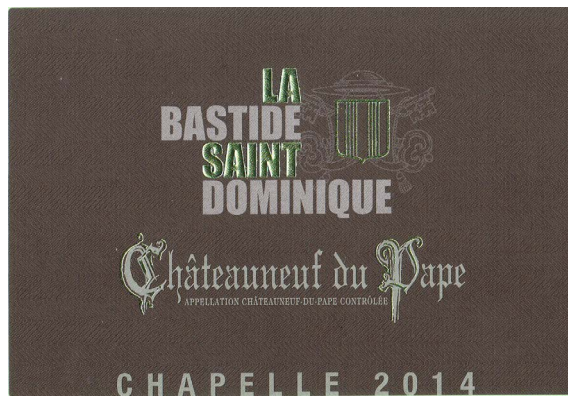


Speiseempfehlung

- ◆ Gratinierte Jakobsmuscheln mit Orangenbutter
- ◆ Seeteufelschwanz mit Anissoße
- ◆ Spargel-Trüffel-Risotto

La Bastide Saint Dominique betreibt biologischen Qualitätsweinbau.





AOP Châteauneuf du Pape Weiß CHAPELLE



Terroir

- ◆ Kleinste Einzellagen auf der Hochebene um Pignan u. St. Georges
- ◆ Sandige Böden mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Gesamtproduktion : 900 Flaschen



Rebsorten

- ◆ 100% Clairette Rose



Weinbereitung

Schnelle, schonende Pressung und Vorklärung der Maische. Dann kühle Gärung bei max. 17°C in Edelstahltanks zur optimalen Aromaförderung. Ausbau über 6 Monate in Barriques , als auch in Edelstahltanks, dann Abfüllung (Produktion von nur ca. 900 Flaschen!)



Verkostung

Farbe: klare goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen
Geruch: delikates Aroma von Birne, weißem Pfirsich und Wildhonig
Geschmack: verspielte Geschmacksvielfalt in einem Spannungsfeld zwischen Vollmundigkeit und Eleganz



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 13-14°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 10 Jahre



Speiseempfehlung

- ◆ Grillspieße von Jakobsmuscheln auf asiatisch gewürzt (Zitronengras)
- ◆ Bouillabaisse
- ◆ Omelette mit Trüffel gefüllt

La Bastide Saint Dominique betreibt biologischen Qualitätsweinbau.





AOP Châteauneuf du Pape Rot



Terroir

- ◆ 8 ha an Einzellagen auf der Hocheben und den Hängen um Bédines, Chapouin, Pignan u. Guigasse
- ◆ sandiger Tonboden mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Alter der Reben: zwischen 25-80 Jahre



Rebsorten

- ◆ 80% Grenache
- ◆ 10% Syrah
- ◆ 7% Mourvèdre
- ◆ 3% Cinsault



Weinbereitung

20-30 Tage klassische Maischegärung (Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau der Weine für 18 Monate sowohl in Edelstahltanks,, dann 12cMonate in Betontanks.

Die Rotweinsorten werden separat ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt.



Verkostung

Farbe: Intensives dichtes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen

Geruch: intensives Aroma an Schwarzer Johannisbeere, Himbeere und Schwarzkirsche.

Geschmack: beeindruckende Geschmacksvielfalt mit feineingebundenen Tanninen, der dem Wein eine unnachahmliche Nachhaltigkeit verleiht.



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 12 Jahre

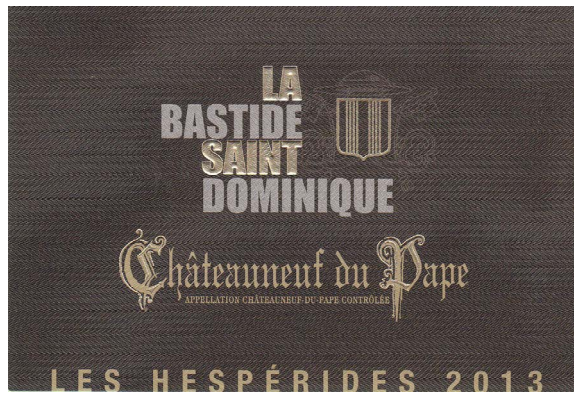


Speiseempfehlung

- ◆ Rebhuhnterrine gefüllt mit Trockenfrüchten
- ◆ Gebratenes Lammfleisch in Wacholdersauce
- ◆ Rehnuss mit Birne
- ◆ Tauben Tajine mit Datteln

La Bastide Saint Dominique betreibt biologischen Qualitätsweinbau.





AOP Châteauneuf du Pape Rot

LES HESPÉRIDES



Terroir

- ◆ 0,9 ha an Einzellagen in der Gegend um Bédines mit Nord-Ausrichtung
- ◆ Alter der Reben: Anlage im Jahre 1950 gepflanzt



Rebsorten

- ◆ 50% Grenache
- ◆ 50% Mourvèdre



Weinbereitung

20-30 Tage klassische Maischegärung (Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau der Weine für 18 Monate sowohl in Edelstahltanks, als auch in kleinen Barriques.

Die zwei Rotweinsorten werden separat ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt.



Verkostung

Farbe: Intensives dunkles Rubinrot mit dichten Reflexen
Geruch: intensives Aroma an dunklen Früchten (Schwarze Johannisbeere, Lakritze, dunkle Schokolade).

Geschmack: gehaltvoll mit dichter Textur bei perfekt eingebundenen Tanninen



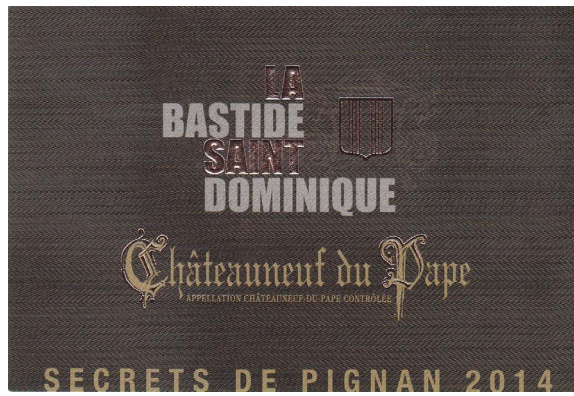
Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 15 Jahre



Speiseempfehlung

- ◆ Entenbrust mit Feigen und Lakritze-Saft
- ◆ Fasan Terrine mit getrocknete Früchte



AOP Châteauneuf du Pape Rot

SECRETS DE PIGNAN



Terroir

- ◆ 1,25 ha Einzellage auf der Hochebene um Pignan mit Nord-Süd-Ausrichtung
- ◆ roter Tonboden mit unterschiedlichen Sandeinschlüssen
- ◆ Alter der Reben: Anlage im Jahre 1920 gepflanzt



Weinbereitung

20-30 Tage klassische Maischegärung (Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau des Weines für 20 Monate in Edelstahltanks, dann Abfüllung.



Verkostung

Farbe: Intensives vielschichtiges Rubinrot
Geruch: würziges Aroma an getrockneten Früchten mit Pfeffernoten im Abgang
Geschmack: Großer Wein aus alten Anlagen mit komplexer Geschmacksfülle und feinsten Würzaromen. Delikat!



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 12 Jahre



Speiseempfehlung

- ◆ Entenbrust mit Zwetschgensauce
- ◆ Tauben mit Wacholderbeeren
- ◆ Pochierte Birnen in Rotwein mit Gewürzcreme