



LA CÔTE DE L'ANGE

Châteauneuf-du-Pape

LEGENDE

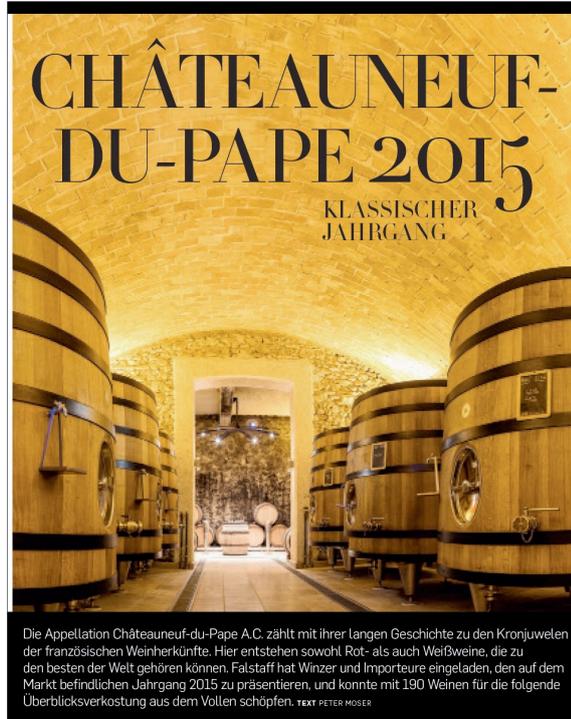
- Weißwein, trocken
- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale

- **Domaine de la Côte de l'Ange 95**
 Vieilles Vignes 2015
15 Vol.-%. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Gewürznuancen, dunkles Beerenkonfit, schwarze Kirschen, angenehme tabakige Noten, mineralischer Touch. Engmaschig, komplex, saftige Kirschenfrucht, reife Pflaumen, feste, tragende Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, Nougat auch im Rückgeschmack, sicheres Reifepotenzial.
Preis: k. A.

- **Domaine de la Côte de l'Ange 92**
 Secret de l'Ange 2015
15 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart tabakig unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, schwarze Kirschen, mineralische Nuancen. Saftig, gute Komplexität, Brombeerkonfit, gut integrierte, feste Tannine, straff im Abgang, zarter Nougat im Nachhall, gutes Reifepotenzial, braucht seine Zeit.
Preis: k. A.

falstaff / tasting / CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2015



Die Appellation Châteauneuf-du-Pape A.C. zählt mit ihrer langen Geschichte zu den Kronjuwelen der französischen Weinherkünfte. Hier entstehen sowohl Rot- als auch Weißweine, die zu den besten der Welt gehören können. Falstaff hat Winzer und Importeure eingeladen, den auf dem Markt befindlichen Jahrgang 2015 zu präsentieren, und konnte mit 190 Weinen für die folgende Überblickskostung aus dem Vollen schöpfen. TEXT PETER MOSER

198 falstaff mär-apr 2018

Châteauneuf-du-Pape Tradition

- **Domaine de la Côte de l'Ange 2015 93**
15 Vol.-%. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit angenehmer Kräuterwürze unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, frische Kirschen, Gewürze, etwas Vanille. Saftig, elegant, reife Herzkirschen, feine Tannine, frisch strukturiert, Pflaumen im Abgang, mineralischer Nachhall, zarter Nougat im Finish.
Preis: k. A.
- **Domaine de la Côte de l'Ange 2015 92**
14,3 Vol.-%. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Blütenhonig, ein Hauch von Macchia und Trockenkräuter, feine gelbe Tropenfrucht unterlegt, kaniderte Orangenzesten. Saftig, opulent und harmonisch, reife Tropenfrucht, feines Säurespiel, zugänglich, ein facettenreicher Speisenbegleiter.