



Pierre Amadieu



www.genuss7.de



2019er Pierre Amadieu La Paillousse Rouge Châteauneuf du Pape AOC

Rund 10 Kilometer nördlich von Avignon liegt der Weinbauort Châteauneuf du Pape. Die Geschichte des Ortes ist eng mit der katholischen Kirche verbunden. Papst Klemens der Fünfte verlegte seinen Sitz 1309 nach Avignon. Sein Nachfolger Johannes der Zweiundzwanzigste ließ sein Schloss Chateauneuf in der Ortschaft Calcernier als Sommerresidenz ausbauen und einen päpstlichen Weinberg anlegen. 1377 wurde der Sitz unter Gregor dem Elften wieder nach Rom verlegt. Châteauneuf-du-Pape war auch das erste staatlich anerkannte Weinbaugebiet Frankreichs. Der Rotwein dieser Appellation darf aus bis zu 13 zugelassenen Rebsorten gekeltert werden. Grenache, Cinsault, Mourvedre und Syrah sind zweifelsfrei die wichtigsten, dazu kommen noch die Sorten: Counoise, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne und Clairette. Der Châteauneuf du Pape La Paillousse wurde aus den Rebsorten Grenache und Syrah erzeugt. Die Reben stehen auf sehr steinigen Böden und wurden im Ertrag niedrig gehalten. Ausgebaut wurde der Wein für rund 14 Monate im großen Holzfass. Das betörende und konzentrierte Bukett zeigt Aromen von Brombeeren, Kirschen, Himbeeren, Pflaumen, Unterholz, Jod, Rauchfleisch, Pfeffer, Nelken, Kakao, Rosmarin, Lavendel, Leder und Veilchen. Am Gaumen konzentriert, stoffig, saftig, viel Frucht, tief mineralisch, würzig, vielschichtig, viel samtenes Tannin, warm, intensive Aromatik, Spannung und ein sehr langer Nachhall. Der 2005er erhielt 90 Punkte vom Wine Spectator im November 2008.

Land	Frankreich
Region	Côtes du Rhône
Jahrgang	2019
Rebsorte	Grenache, Syrah
Geschmack	trocken
Barrquetyp	französische Eiche
Monate im Barrquie	14
Alkoholgehalt	14.5
Säure (Gramm)	3.5
Restzucker (Gramm)	2
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2029
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	88
Speisen	Rindergerichte, Rindergulasch, Wildschweingerichte



Pierre Amadiou - Frankreich - Côtes du Rhône



Im Jahr 1929 beschloß der junge Winzer PIERRE AMADIEU den Ertrag aus seinen sieben Hektar Weinbergen in der Gemarkung Gigondas fortan nicht mehr im Fass zu verkaufen, sondern selbst auf die Flasche zu ziehen. Beflügelt und bereichert durch den Erfolg dieser Entscheidung kaufte er 1952 weitere Ländereien am Fuße der bekannten Felsenkette “Dentelles de Montmirail“ zu, die er mit den ...



2018er Pierre Amadiou Côtes-du-Rhône Rouge Roulepiere AOC

Rotwein

Die Cuvée Roulepiere wird aus den Rebsorten Grenache und Syrah erzeugt und im großen Holzfass ausgebaut. Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren, Kirschen, Unterholz, Leder, Pfeffer, ...

8,99 Euro

Liter 11,99 EUR



2019er Pierre Amadiou Côtes-du-Rhône Grande Réserve AOC

Rotwein

Die Grande Réserve wird aus Syrah und Grenache erzeugt und im Stahltank ausgebaut. Das animierende Bukett zeigt Aromen von Heidelbeeren, Cassis, Kirschen, Brombeeren, Pflaume, Pfeffer, ätherische Noten, mineralische Nuancen ...

10,99 Euro

Liter 14,65 EUR



2018er Pierre Amadiou La Grangelière Vacqueyras Rouge AOC

Rotwein

Der Vacqueyras wird aus den Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvedre erzeugt und im großen Holzfass ausgebaut. Das typische Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Cassis, Unterholz, Jod, Leder, ...

14,99 Euro

Liter 19,99 EUR



2018er Pierre Amadiou Romane-Machotte Gigondas Rouge AOC

Rotwein

Der Gigondas Romane-Machotte wird aus den Rebsorten Grenache und Syrah erzeugt und im Barrique ausgebaut. Das konzentrierte Bukett zeigt Aromen von Pflaumen, Süßkirschen, Feigen, Brombeeren, Himbeeren, Vanille, Tabak, Rauchfleisch, ...

16,99 Euro

Liter 22,65 EUR

Weitere Weine von Pierre Amadiou finden Sie auf www.genuss7.de