

Die Bodenvielfalt in der Appellation Châteauneuf-du-Pape

Ein weiterer Lehrfilm mit Master Sommelier Helga L. Schroeder

In diesem Film bringen wir Ihnen die Diversität der Böden in der Appellation Châteauneuf-du-Pape an der Südlichen Rhône näher.

Bei der Beurteilung der Weine steht oft die Cuvée im Vordergrund, doch die Böden sind, wie so oft, der entscheidende Faktor für den finalen Wein: Für seine Struktur, seinen Körper und für seine Aromen.

Erfahren Sie mehr darüber, wie sich z.B. Sand gegenüber Kalk im Wein bemerkbar macht oder welchen Einfluss die berühmten „Galets Roulés“ auf die Reben haben.

Anhand exemplarischer Weine gehen wir diesen Unterschieden buchstäblich auf den Grund.

Hierfür haben wir Grenache Noir dominierte Weine ausgesucht, die sich sehr gut vergleichen lassen: Der Anbau erfolgt naturnah, organisch bis biodynamisch; der Ausbau im Keller ist klassisch in Demi-Muids oder Beton – der Barrique-Ausbau reduziert sich auf ein Minimum. Qualitativ sowie vom Preisniveau her sind ebenfalls ähnliche Parameter gegeben.

Probenliste: Die Bodenvielfalt in der Appellation Châteauneuf-du-Pape

2015	Châteauneuf-du-Pape rouge Tradition		
	Domaine Giraud	93PP	25,24€
2016	Châteauneuf-du-Pape rouge „Urgonien“		
	Clos Bellane	94-96PP	26,62€
2015	Châteauneuf-du-Pape rouge Tradition		
	Mas de Boislauzon	92-94PP	23,11€
2015	Châteauneuf-du-Pape rouge Vendage		
	La Ferme du Mont	91-94PP	22,32€
2014	Châteauneuf-du-Pape rouge Signature		
	Domaine Barroche	92PP	28,18€
2017	Châteauneuf-du-Pape rouge		
	Domaine Raymond Usseglio	92PP	25,24€
2015	Châteauneuf-du-Pape rouge Classique		
	Domaine Saint Préfert		25,24€