



## Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Beaucastels kleiner weisser Châteauneuf

### Beschreibung:

Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich des Châteauneuf-Weinbergs von Beaucastel, auf der anderen Seite der Autobahn A7. Der Boden von Coudoulet hat viele Ähnlichkeiten mit dem von Beaucastel, denn er besteht aus Molasse-Meeressboden, der von steinigen Ablagerungen bedeckt ist. Diese Kieselsteine

spielen für die Qualität des Weines eine grosse Rolle: Sie nehmen tagsüber die Hitze auf und geben sie nachts wieder an die Rebstöcke ab, was zum optimalen Reifeverlauf beiträgt.

### Aromenprofil:

(st) Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floral Duft mit Birnenfrucht, Zitrusfrüchten, zarten Honigtönen und einer Spur Ingwer. Reichhaltig und cremig-füllig am Gaumen, komplex mit saftiger Frucht von Mango, Aprikosen Birne und Melone. Perfekte Harmonie mit moderater Säure, zartem Bitterton und viel Druck bis in den langen Abgang.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Château de Beaucastel

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette

**Artikelnummer:** 0574024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 90/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 30% Marsanne, 30% Viognier, 30%  
Bourboulenc, 10% Clairette  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  
**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weissweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.