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 Chateauneuf-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-Meeresboden, 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.
Degustationsnotiz:
(st) Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floraler Duft mit Birnenfrucht, Zitrusfrüchten, zarten Honigtönen und einer Spur Ingwer. Reichhaltig und crèmig-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.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

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:	0574020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, 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:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch