



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Châteauneuf-du-Pape in Perfektion

Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus der gleichnamigen Stadt im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Ihre starke Verbundenheit mit der Natur wirkt sich im Weinberg und bei der Vinifizierung aus. Bei den Weinen werden die Prinzipien der natürlichen Weinbereitung berücksichtigt.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, im Bouquet viel schwarze Kirschfrucht, auch Brombeere, Cassis, geröstetes Fleisch, schwarzer Pfeffer, Kräuter der Provence, Lakritz und ledrige Noten. Am Gaumen extrem gehaltvoll, unglaublich komplex und dicht. Die Tannine sind jung, jedoch von aller bester Güte und verleihen dem Wein eine gewaltige Struktur. Der 2019er besitzt sicher das Zeug zu einer Legende, so nobel ist die Balance aus schierer Kraft, süßer Frucht und tiefgründig-spannender Würze aus dem solitären Terroir um Beaucastel. Erneut natürlich einer der Jahrgangsbesten mit grandioser Zukunft durch weitere Reife auf der Flasche. Grossartig!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Famille Perrin (Bio)

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault

Artikelnummer: 0685419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.