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.

Aromenprofil:
(st) Dichtes Purpurgranat. Viel schwarze Kirschfrucht, auch Brombeere und Cassis, unterlegt mit schwarzem Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen enormer Fruchtdruck, unglaublich komplex und tiefgründig, fleischiges Extrakt und noch jugendliche Tannine, perfekt eingebunden in geléeartigem Weinfett. verführerisch und charaktervoll zugleich, wiederum facettenreiche, schwarze Frucht und geröstete Mandeln, herrliche Chateauneuf-Wärme im minutenlang ausklingenden Finale.

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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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 2048
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 15% Syrah, 10% Counoise, 10% Roussanne, 5% Ci
Artikelnummer:	0685422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 15% Syrah, 10% Counoise, 10% Roussanne, 5% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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