

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

High-End-Châteauneuf-du-Pape in Weiss

Beschreibung:
Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneuf-du-Papes stammt vom legendären Château de Beaucastel der Familie Perrin. Ein Weisswein von beeindruckender Komplexität und enormer Fülle, geprägt von feinen Mandelnoten und einem crèmigen Fluss. Die wenigen verfügbaren Flaschen sind streng limitiert und werden zugeteilt.

Aromenprofil:
Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Umwerfendes Bouquet verschiedener tropischer Früchte, Akazienhonig, Brioche und geröstete Nüsse. Ein sehr feiner, von der Finesse definierter Wein, der eine intensive Würze, deutliche Mineralik und puffernde Fruchtsäure mitbringt. Weisser Pfirsich, Mandarine, Orangen und Papayas dominieren; er zeigt einen mittleren Körper bei schöner Dichte und Intensität des Geschmacks.

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
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Famille Perrin (Bio)
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 2.5% Clairette, 2.5% Bourboulenc
Artikelnummer:	0687220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 2.5% Clairette, 2.5% Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

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