



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

High-End-Châteauneuf in Weiss

Beschreibung:

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneuf-du-Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Die wenigen Flaschen werden zugeteilt.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Famille Perrin (Bio)

Ausbau: 8 Monate imahltank

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulon

Artikelnummer: 0687222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Jeb Dunnock 95/100, Vinous 93/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren