



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

High-End-Châteauneuf in Weiss

Beschreibung:

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneufdu- Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Ein Weisswein mit Komplexität, Mandelnoten, enormer Fülle und cremigem Fluss.

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 im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

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

Artikelnummer: 0687223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 94/100, Vinous 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren