



Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Châteauneuf-Qualität der besonderen Art

Beschreibung:

Nur eine Strasse trennt die Parzelle dieses Weins von den Châteauneuf-Lagen – das Terroir ist identisch, der Preis nicht. Zum Glück!

Degustationsnotiz:

Funkelndes, tiefgründiges Purpur, feinwürziger Duft schwarzer Kirschen, Himbeeren mit kräutriger Würze, feinen Röstnoten und subtiler Salzigkeit. Am Gaumen wie ein Châteauneuf, nur etwas eleganter und schlanker, feine, saftig-attraktive Frucht von Kirschen, Holunder, auch Erdbeeren – einfach wunderbar. Typischer Beaucastel „Goût de Terroir“ mit herrlicher Mineralität, subtil auch schwarze Oliven und Lakritze. Im Finale kraftvoll-intensiv und lang anhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen. Für uns einer der schönsten Coudoulets ever.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château de Beaucastel

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

Artikelnummer: 1421319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.