



Coudoulet de Beaucastel

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

Der kleine Beaucastel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Purpur-Schwarz. Brombeeren und feine Lavendelwürze in der komplexen Nase, auch Holunderbeeren, getrocknete Birnen und Veilchen. Kraftvoller Auftakt mit zartpelziger Textur und brombeerigem Extrakt, dezente Rauchwürze, auch Pflaumenkompott und schwarze Kirschen, samtig-weiche und charaktervoll-stoffig zugleich.

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: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault

Artikelnummer: 1421322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 92/100, Vinous 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau: 6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.