



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Die Königsklasse unter den Weissweinen

Beschreibung:

Dieser Châteauneuf-du-Pape verführt mit einer Harmonie, die in jeder Note spürbar ist. Mit zunehmender Reife entfaltet er sein volles Potenzial und vereint all das, was ein Weisswein wirklich braucht. Perfekt zu feinstem Fisch, zarten Krustentieren oder edlem Gemüse. Die präzise Handarbeit in den Weinbergen und die geringe Produktion machen ihn zu einem seltenen Schatz. Ein Wein, der in Erinnerung bleibt und Herzen erobert. Ein unvergleichlich königlicher Genuss und ein Muss für alle Liebhaber.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit olivegrünen Reflexen. Tiefgründige Nase, Reineclauden, gelbe Pflaumen und Ananas, unterlegt mit feiner Kerbelwürze. Fülliger Gaumen mit grossartiger Balance, von Allem viel und dennoch viel Finesse ausstrahlend, immer wieder neue Nuancen zeigend, enorme Reserven bis ins lange nachklingende Finale.

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: Château de Beaucastel

Ausbau: 8 Monate imahltank

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Roussanne

Artikelnummer: 1427720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes
Château de Beaucastel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren