



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château de Beaucastel, Famille Perrin

Vom Weingut mit Tradition

Beschreibung:

Der Châteauneuf-du-Pape aus der gleichnamigen Stadt im südlichen Rhonetal stammt vom Château Beaucastel, das in der vierten Generation von der Familie Perrin geführt wird. Ihre starke Verbundenheit mit der Natur wirkt sich im Weinberg und bei der Vinifizierung aus.

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, hoch aromatisches Bukett von dunklen Früchten, Süßholz, Leder, Röstaromen und erdigen Noten. Im Mund jugendlich, bereits sein gigantisches Potenzial andeutend. Satte und intensive Frucht, Konzentration und Dichte. Reichhaltig, voller schwarzer Beerenfrucht und ohne alkoholisch zu sein - ein ganz großer Wurf der Familie Perrin. Die Tannine sind von nobler Natur und rundum reif und samtig. Nahezu perfekte Harmonie aus südlicher Kraft, Frucht, Lebendigkeit, Nachhall und tiefgründiger Würze. Wieder ein Highlight aus einem der besten Jahrgänge der letzten Dekaden an der südlichen Rhone.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 95-97/100, Falstaff 97/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault
Artikelnummer:	0685416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 95–97/100, Falstaff 97/100
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Crounise, 5% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.