



2016 Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Aus einer Parzelle mit über 80-jährigen Reben

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Kräftiges Violett, köstlicher Kirschduft unterlegt mit Kräutern der Provence und etwas Sandelholz. Zeigt sich aus diesem herausragenden Jahrgang mit fantastischer Konzentration, Fülle und Komplexität. Dank an die 80-jährigen(!) Reben! Reichhaltig, würzig und saftig in seiner Frucht angelegt. Brombeeren, dunkle Früchte, schwarze Oliven und rauchige Anklänge mit exotischen Gewürzen. In diesem Jahr ein besonders toller Wert – lang und intensiv anhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen.

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

Region:

Rhone

Produzent:

Beaucastel-Perrin

Bewertung(en):

Parker 91-93/100

Ausbau:

6 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

Artikelnummer:

1421316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 91-93/100
Rebsorte(n):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.